

Onafis

By My Bacchus

¡Seguir la evolución de sus
vinos nunca ha sido tan fácil!



ESTAMOS PRESENTES EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO



Densios: el densímetro conectado

Fermentación



¿Cómo funciona?
Un densímetro flotante
conectado mide
continuamente la densidad y
la temperatura del líquido

- 1 lectura por hora
- Trazado automático de la evolución de la fermentación



Densios

Ventajas de la supervisión continua



Ahorro de tiempo

Reducir significativamente el tiempo dedicado a los sondeos manuales, sujetos a errores



Comodidad en el trabajo

Empezar y terminar la jornada conociendo todas las densidades para planificar los trabajos futuros



Seguridad y fiabilidad

Detección inmediata de la ralentización o interrupción de las fermentaciones
Detección de un problema de termorregulación en el depósito

Control de las crianzas

Objetivos

20%

Ahorro de mano
obra

1%

Ahorro en la
evaporación del
vino

50%

Ahorro en sondeos
y analíticas

Nuestros sensores se adaptan a todos sus depósitos, barricas y ánforas.

B-Atmos

- Higrometría
- Presión atmosférica
- Temperaturas interna y externa



B-Evolution

- Higrometría
- Presión atmosférica
- Temperaturas interna y externa
- Nivel
- Oxígeno disuelto



Coloque 5 tapones conectados en un conjunto de 20 barricas contiguas para un control óptimo



1

Coloque los sensores conectados en sus depósitos para un control óptimo



Alerta microbiológica durante la crianza

¿Cómo funciona?

Establezca sus umbrales de riesgo y haga clic en "Iniciar la supervisión continua"

2



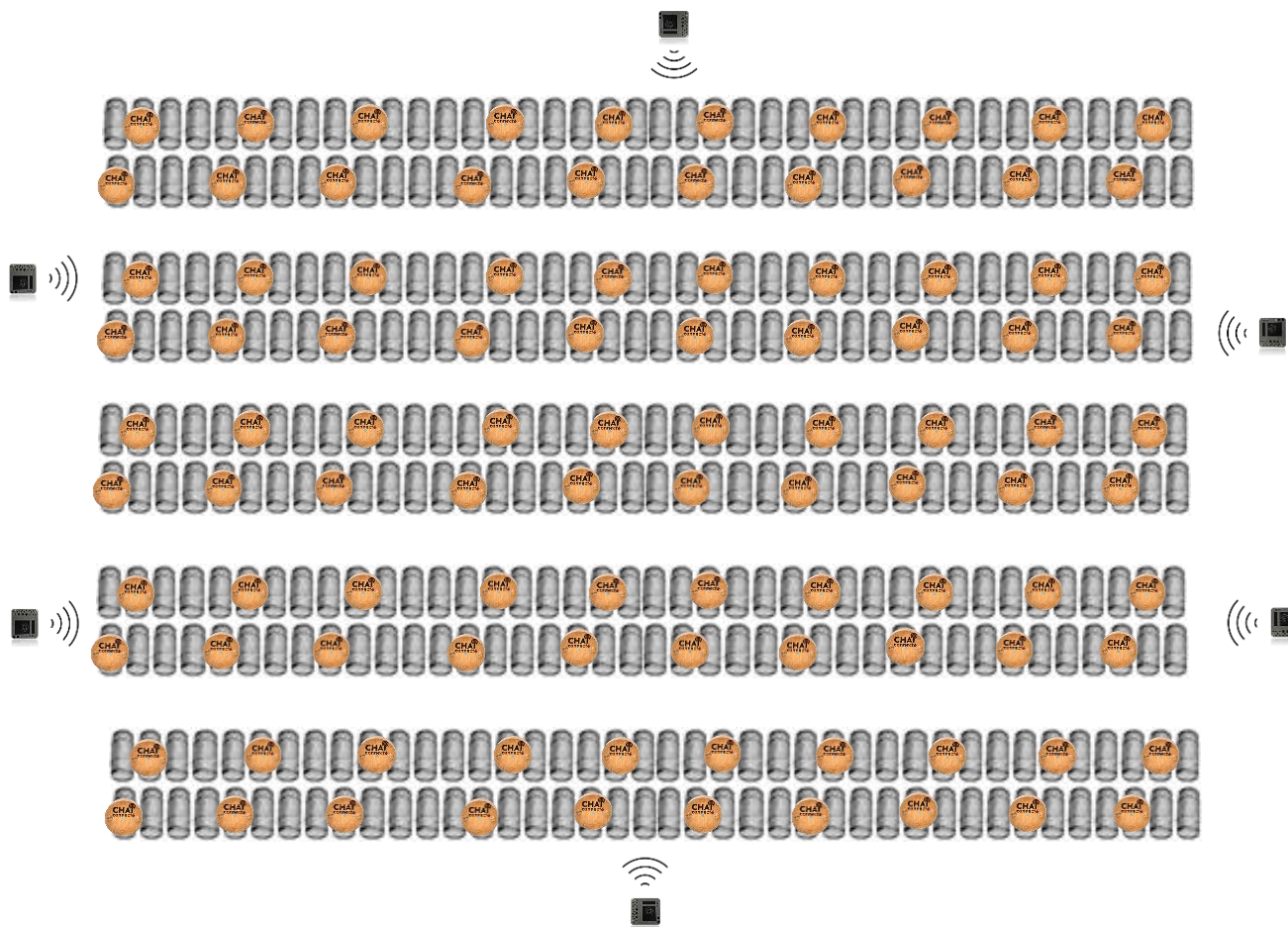
Se le alertará cuando se detecte un desarrollo microbiológico sospechoso



3



Plan de seguimiento completo

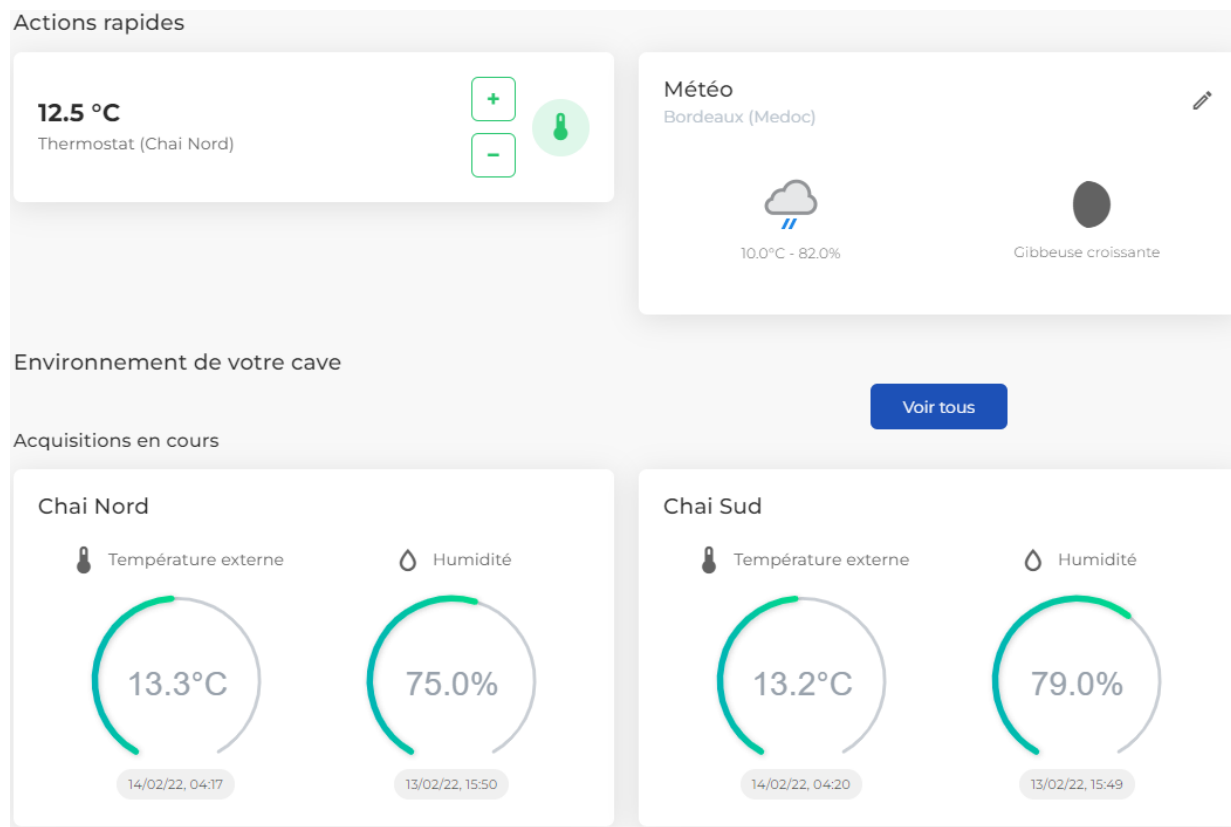


Ejemplo para una bodega de 400
barricas

✓ 100 tapones para un control
óptimo de la bodega

✓ 6 modules Managers

Una herramienta única para supervisar su bodega



Controle sus acondicionadores de aire, humidificadores, termorreguladores...

Un único portal para la gestión conectada de todas sus herramientas en la bodega (existentes o futuras).



EL LIBRO DE BODEGA DIGITAL

- Indicación de las operaciones realizadas, por lote
- Análisis del impacto de las acciones en la evolución del vino: temperatura, higrometría, oxígeno disuelto
- Agenda de seguimiento de las acciones realizadas y pendientes



ALGUNOS CLIENTES...

Gramona



Château
Léoville Las Cases
SAINT-JULIEN



Ö
CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD



DEPUIS 1842
CHATEAU
GUIPIÈRE
cg





Onafis

By My Bacchus

contact@onafis.com



www.onafis.com