

CTRL-FERM

PATENTIERTES SYSTEM FÜR DIE
ÜBERWACHUNG DES GÄRPROZESSES



CTRL-FERM

VORTEILE

STÖRUNGSFREIE, PRÄZISE
MESSUNG DER MENGE VON
CO₂ UND DI H₂S

FERNKONTROLLE
DES PROZESSES DANK
DER FERNERFASSUNG
MIT SIM

LEICHT GEMACHTE UND
SCHNELLE INSTALLATION

UNENTBEHRLICHES MESSINSTRUMENT
FÜR DEN ÖNOLOGEN, UM IHN
AUF DIE RICHTIGE WAHL BEI DER
NÄHRSTOFFZUGABE ZU BRINGEN

AUSGESTALTUNG KLARER
AROMATISCHER WEINE, DIE
KOMPLEXER SIND UND KEINE
NEGATIVEN REDUKTIONSNOTEN HABEN

Die präventive und simultane Kontrolle der **CO₂- und H₂S-**Produktion ist dank **Ctrl-Ferm**, dem innovativen, **patentierten System von AEB ENGINEERING** zum **Messen und Überwachen des Gärprozesses** möglich. Dank **Ctrl-Ferm** kann der Önologe präventiv handeln, weil er das **H₂S** entdeckt, bevor er es selbst wahrnimmt, und kann so die Zugabe von Nährstoffen besser handhaben.



AEB ENGINEERING: HÖCHSTE QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Wie alle unsere Anlagen wird **Ctrl-Ferm** von unserer **AEB ENGINEERING** Abteilung konstruiert, die dank einer **100% betriebsinternen und On-Site-Produktion** höchste Qualität und Zuverlässigkeit bei der AEB-Technologie gewährleisten kann. **AEB ENGINEERING** ist einmalig aufgrund der **konstanten Unterstützung von unseren Technikern**, sowohl bei der Installation als auch nach dem Kauf. Für einen flexiblen und individuellen Kundendienst ohne Gleichen, der sich nach den Anforderungen des Kunden richtet.

DIE HAUPTURSACHEN FÜR DIE BILDUNG VON H₂S BEI DER GÄRUNG

Die **alkoholische Gärung der Maischen** ist ein komplexer Vorgang, der eine sorgfältige und **kalibrierte Nährstoffversorgung der Hefen** verlangt. **Jahrgang, Terroir, Kultivar, Kinetik der Trockenhefeaktivierung** und die **Weinherstellungstechniken** beeinflussen die Nahrungsbedürfnisse der Hefen, sodass das Risiko von langsamer Gärung, Gärungsunterbrechung oder **Entstehen schlechter Gerüche** real ist. Außerdem können **Fehler beim Schwefeln der Maische** oder ein **schlechtes Management der O₂-Zuführung** zu Anfang der Gärung das Endprodukt beeinträchtigen. Das Vorhandensein von H₂S zeigt an, dass Nährstoffe hinzugegeben werden müssen, um die **Bildung vom so genannten Off-flavour zu verhindern** und damit die Qualität der Weine zu verbessern.

Die **präventive und simultane Kontrolle der CO₂- und H₂S- Produktion** ist dank **Ctrl-Ferm**, dem **patentierten System** unserer Gruppe zum **Messen und Überwachen des Gärprozesses** möglich.



FUNKTIONSWEISE

Die Funktionsweise von **Ctrl-Ferm** ist sehr einfach: sobald der Gasmelder in den Behälter gesetzt wurde, beginnt die Anlage das Gas anzusaugen und es wird über **spezielle sensorische Zellen** eine Graphik von der gemessenen CO₂ und l'H₂S -Menge ausgearbeitet, die der Önologe auf einem **spezifischen Dashboard im Netzwerk** oder auf **seinem Smartphone** sehen kann.



SORTIMENT

ES GIBT ZWEI CTRL-FERM-MODELLE FÜR DIE ANFORDERUNGEN IHRES WEINKELLERS:

- Zum Kontrollieren **1 Wanne**;
- Zum Kontrollieren von **5 Wannen** gleichzeitig.

KOMPONENTEN

CTRL-FERM SETZT SICH ZUSAMMEN AUS:

GASANSAUGSCHLAUCH

Zum Ansaugen des Gases, das sich im oberen Teil des Gärbehälters sammelt. Der Sammler wird auf den oberen Wannenverschluss gestellt.

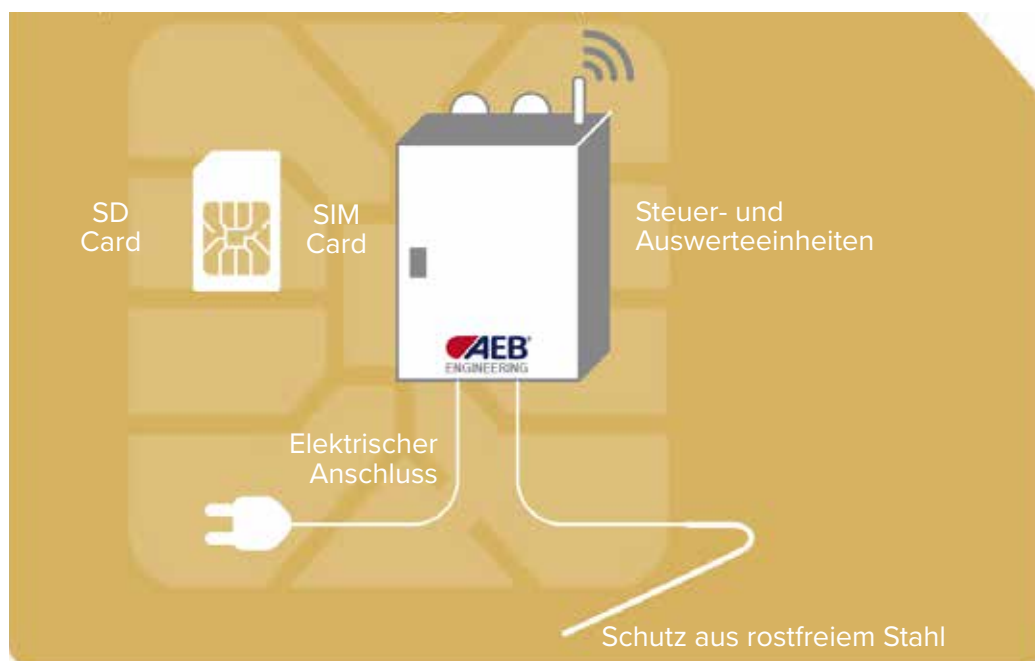
KONTROLLAGGREGAT

Angeschlossen an einen Server mittels einem SIM-Daten-Kommunikationssystem, um die Gasproduktion unter Kontrolle zu halten.

ZWEI GASSENSOREN

Einer für die Erfassung des CO₂ und einer für die Erfassung des H₂S, die spezifisch parametrisiert sind.

SD CARD.



FUNKTIONSDIAGRAMM VON CTRL-FERM