

CTRL-FERM

SISTEMA PATENTADO PARA EL CONTROL
DEL PROCESO FERMENTATIVO



VENTAJAS

MEDICIÓN PRECISA Y SIN INTERFERENCIAS DE LA CANTIDAD DE CO₂ Y H₂S

CONTROL DEL PROCESO A DISTANCIA, GRACIAS A LOS SENSORES REMOTOS CON SIM

INSTALACIÓN FACIL Y RÁPIDA

INSTRUMENTO INDISPENSABLE PARA ORIENTAR AL ENÓLOGO HACIA LAS OPCIONES ADECUADAS DE NUTRICIÓN

ELABORACION DE VINOS AROMÁTICOS LIMPIOS, MÁS COMPLEJOS, SIN NOTAS DE REDUCCIÓN NEGATIVAS

El control preventivo y simultáneo de la producción de **CO₂** e **H₂S** es posible gracias al **Ctrl-Ferm** el innovador **sistema patentado de AEB ENGINEERING** para la **medida y el control del proceso fermentativo**. Gracias a **Ctrl-Ferm** el enólogo puede actuar de forma preventiva detectando el **H₂S** antes de percibirlo sensorialmente, dando la posibilidad de gestionar mejor los aportes nutricionales.



AEB ENGINEERING: **MAXIMA CALIDAD Y FIABILIDAD**

Como todos nuestros equipos, **Ctrl-Ferm** está fabricado por nuestra división **AEB ENGINEERING**, que, gracias a una **producción 100% interna e in-situ**, garantiza la máxima calidad y fiabilidad de la tecnología AEB. La singularidad de **AEB ENGINEERING** viene dada por el **apoyo constante de nuestros técnicos**, tanto durante la fase de instalación como en postventa. Por un servicio inigualable, flexible y personalizado basado en las necesidades del cliente.

PRINCIPALES ORÍGENES DEL H₂S EN FERMENTACIÓN

La **fermentación alcohólica de los mostos** es un proceso complejo que requiere una **equilibrada nutrición de las levaduras**. La **vendimia, el terruño, la cepa, la cinética de las LSA** y la **tecnología de vinificación** influyen en las necesidades nutricionales de las levaduras, con riesgo de fermentaciones lentas, paradas o **aparición de olores desagradables**. Además, los **errores de sulfitado del mosto** o una **mala gestión del aporte de O₂** en las etapas iniciales de fermentación pueden comprometer el producto final. La presencia de H₂S indica cuándo es necesaria la adición de nutrientes para evitar la formación de **off-flavour**, mejorando así la calidad de los vinos.

El **control preventivo y simultáneo de la producción de CO₂ y H₂S** es posible gracias a **Ctrl-Ferm**, el **equipo patentado** por nuestro grupo para el **monitoreo del proceso de fermentación**.



FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento del **Ctrl-Ferm** es muy sencillo: una vez posicionado el detector en el depósito, el sistema comienza a aspirar el gas y a través de las **células sensoriales** especiales, se elabora un gráfico relativo a las cantidades detectadas de CO₂ y H₂S, visible para el enólogo en un **panel específico de control en línea** o incluso de forma remota, en el **propio smartphone**.



GAMA

HAY DOS MODELOS DE CTRL-FERM DISPONIBLES EN FUNCIÓN DE LAS NECESIDADES DE LA BODEGA:

- Para el control de **1 solo depósito**;
- Para el control de **5 depósitos** simultáneamente.

COMPONENTES

CTRL-FERM ESTÁ COMPUESTO POR:

TUBO DE ASPIRACIÓN DE GAS

Para aspirar el gas que se acumula en la parte superior del depósito de fermentación. Este colector se apoya sobre la tapa superior del depósito;

DOS SENSORES DE GAS

uno para detección de CO₂ y otro para detección de H₂S, específicamente parametrizados.

UNA UNIDAD DE CONTROL

conectada a un servidor a través de un sistema de comunicación mediante SIM de datos para mantener bajo control la producción de gas.

TARJETA SD.



ESQUEMA FUNCIONAL DE CTRL-FERM