

CTRL-FERM

SYSTÈME BREVETÉ POUR LA GESTION DU
PROCESS DE FERMENTATION



CTRL-FERM

LES AVANTAGES

MESURE PRÉCISE ET SANS
INTERFÉRENCE DE LA QUANTITÉ
DE CO₂ ET DE H₂S

CONTRÔLE DU PROCESSUS
À DISTANCE GRÂCE À LA
TÉLÉDÉTECTION D'UNE
CARTE SIM

INSTALLATION
RAPIDE ET FACILE

OUTIL INDISPENSABLE
POUR GUIDER L'ŒNOLOGUE
VERS LES BONS CHOIX
NUTRITIONNELS

ÉLABORATION DE VINS
AROMATIQUES FRANCS, PLUS
COMPLEXES, SANS NOTES
NÉGATIVES DE RÉDUCTION

Le contrôle préventif et simultané de la production de **CO₂ et H₂S** est possible grâce à **Ctrl-Ferm**, l'innovant **système breveté d'AEB ENGINEERING** pour la **mesure** et la **contrôle du processus de fermentation**. Grâce à **Ctrl-Ferm**, l'œnologue peut agir de manière préventive, en détectant le **H₂S** avant les sensations sensorielles, permettant ainsi de mieux gérer les apports nutritifs.



AEB ENGINEERING : **QUALITÉ ET FIABILITÉ MAXIMALES**

Comme tous nos systèmes, **Ctrl-Ferm** est fabriqué par notre division **AEB ENGINEERING**, qui, grâce à une **production 100 % interne sur place**, garantit la qualité et la fiabilité maximales des technologies AEB. L'unicité d'**AEB ENGINEERING** est donnée par le **soutien constant de nos techniciens**, tant pendant l'installation qu'après la vente. Pour un service inégalé, flexible et adapté aux besoins du client.

ORIGINES PRINCIPALES DE L'H₂S EN FERMENTATION

La **fermentation alcoolique des moûts** est un processus complexe qui nécessite une nutrition soignée et **calibrée des levures**. Le **millésime, le terroir, le cépage, la cinétique des LSA** et la **technologie de vinification** sont tous des éléments qui influencent les besoins nutritionnels des levures, avec le risque d'obtenir des fermentations lentes, des arrêts de fermentations ou l'**apparition d'odeurs désagréables**. En outre, des **erreurs de sulfitage du moût** ou une **mauvaise gestion des apports d'O₂** dans les premières phases de la fermentation peuvent compromettre le produit final. La présence de H₂S indique quand l'ajout de nutriments est nécessaire pour **éviter la formation d'un mauvais goût**, améliorant ainsi la qualité des vins.

Le **contrôle préventif et simultané de la production de CO₂ et H₂S** est possible grâce à **Ctrl-Ferm**, le **système breveté** par notre groupe pour mesurer et **contrôler le process de fermentation**.



FONCTIONNEMENT

Le fonctionnement de **Ctrl-Ferm** est très simple : une fois le détecteur positionné dans la cuve, le système commence à aspirer le gaz et, grâce à des **capteurs**, crée un graphique des quantités de CO₂ et l'H₂S, visible par l'œnologue sur un **tableau de bord spécifique en ligne** ou à distance via son **smartphone**.



GAMME

DEUX MODÈLES DE CTRL-FERM SONT DISPONIBLES EN FONCTION DES EXIGENCES DE LA CAVE :

- pour le contrôle de **1 seule cuve**;
- pour le contrôle simultané de **5 cuves**.

COMPOSANTS

CTRL-FERM EST COMPOSÉ DE :

TUYAU D'ASPIRATION DU GAZ

Pour aspirer le gaz qui s'accumule dans la partie supérieure de la cuve de fermentation. Ce collecteur repose sur le couvercle de la trappe supérieure de la cuve.

DEUX CAPTEURS DE GAZ

L'un pour la détection du CO₂ et l'autre pour la détection du H₂S, spécifiquement paramétrés.

UNE UNITÉ DE CONTRÔLE

Connectée à un serveur via un système de communication de données SIM pour garder la production de gaz sous contrôle.

CARTE SD.

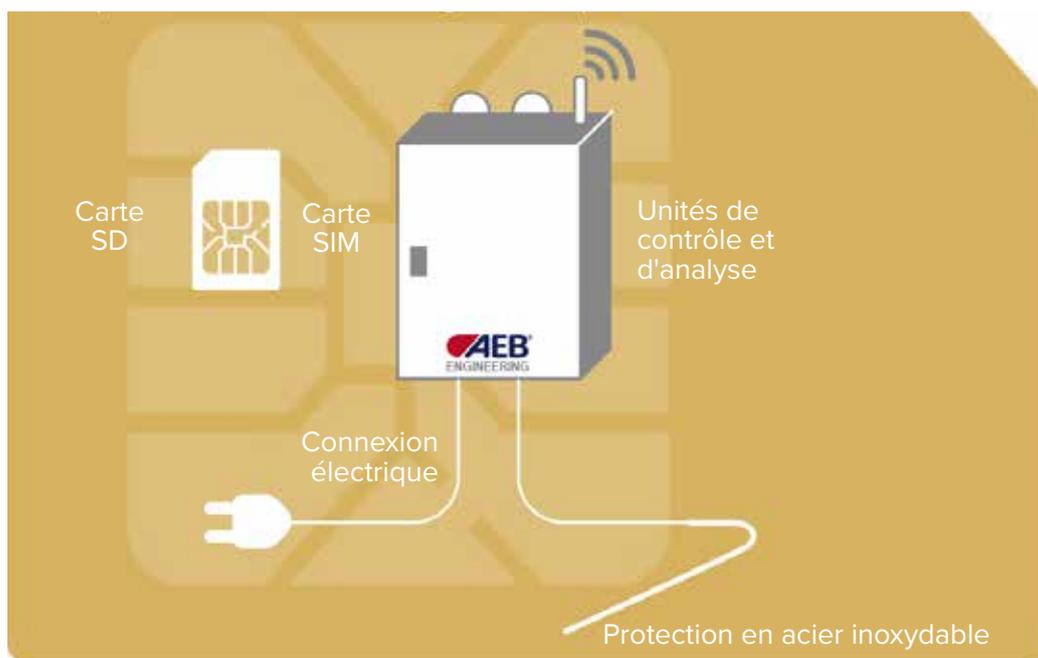


SCHÉMA DE FONCTIONNEMENT DE CTRL-FERM