

CTRL-FERM

SISTEMA BREVETTATO PER IL MONITORAGGIO
DEL PROCESSO FERMENTATIVO



CTRL-FERM

VANTAGGI

MISURAZIONE ACCURATA E
SENZA INTERFERENZE DELLA
QUANTITÀ DI CO₂ E DI H₂S

CONTROLLO DEL PROCESSO
A DISTANZA, GRAZIE AL
TELERILEVAMENTO CON SIM

INSTALLAZIONE
FACILITATA E RAPIDA

STRUMENTO INDISPENSABILE
PER ORIENTARE L'ENOLOGO
VERSO LE GIUSTE SCELTE DI
NUTRIZIONE

ELABORAZIONE DI VINI
AROMATICI NETTI, PIÙ
COMPLESSI, SENZA NOTE
DI RIDUZIONE NEGATIVE

ACCESSO ALLE DETRAZIONI
FISCALI TRAMITE IL CREDITO
D'IMPOSTA CHE CONSENTE IL
RECUPERO DEL 10% DEL COSTO
DELL'ATTREZZATURA

Il controllo preventivo e simultaneo della produzione di **CO₂** e **H₂S** è possibile grazie a Ctrl-Ferm, l'innovativo **sistema brevettato da AEB ENGINEERING** per la **misurazione e il monitoraggio del processo fermentativo**. Grazie a **Ctrl-Ferm** l'enologo può agire in via preventiva rilevando l'**H₂S** prima di avvertirla in modo sensoriale, dando la possibilità di gestire al meglio gli apporti nutritivi.



AEB ENGINEERING: **MASSIMA QUALITÀ E AFFIDABILITÀ**

Come ogni nostro impianto, **Ctrl-Ferm** viene realizzato dalla nostra divisione **AEB ENGINEERING**, che, grazie a una **produzione 100% interna e on-site**, garantisce la massima qualità e l'affidabilità delle tecnologie AEB. L'unicità di **AEB ENGINEERING** è data dal **supporto costante dei nostri tecnici**, sia in fase di installazione che nel post-vendita. Per un servizio senza eguali, flessibile e personalizzato in base alle esigenze del cliente.

PRINCIPALI ORIGINI DELL'H₂S IN FERMENTAZIONE

La **fermentazione alcolica dei mosti** è un processo complesso che richiede un'attenta e **calibrata nutrizione dei lieviti**. **Annata, terroir, cultivar, cinetica degli LSA e tecnologia di vinificazione** influenzano l'esigenza nutrizionale dei lieviti, con il rischio di ottenere fermentazioni lente, arresti o **comparsa di odori sgradevoli**. Inoltre, **errori di solfitaggio del mosto** o una **cattiva gestione degli apporti di O₂** nelle fasi iniziali della fermentazione possono compromettere il prodotto finale. La presenza di H₂S indica quando è necessaria l'aggiunta di nutrienti al fine di **evitare la formazione di off-flavour**, migliorando così la qualità dei vini.

Il **controllo preventivo e simultaneo della produzione di CO₂ e H₂S** è possibile grazie a **Ctrl-Ferm**, il **sistema brevettato** dal nostro gruppo per la misurazione e il **monitoraggio del processo fermentativo**.



FUNZIONAMENTO

Il funzionamento di **Ctrl-Ferm** è molto semplice: una volta posizionato il rilevatore nel serbatoio, l'impianto comincia ad aspirare il gas e, tramite speciali **cellule sensoriali**, viene elaborato un grafico relativo alle quantità rilevate di CO₂ e l'H₂S, visibile dall'enologo su una **specifica dashboard in rete** oppure anche a distanza, sul **proprio smartphone**.



GAMMA

SONO DISPONIBILI DUE MODELLI DI CTRL-FERM A SECONDA DELLE ESIGENZE DELLA CANTINA:

- per il controllo di **1 singola vasca**;
- per il controllo di **5 vasche** in contemporanea;

COMPONENTI

CTRL-FERM SI COMPONE DI:

TUBO DI ASPIRAZIONE GAS

Per aspirare il gas che si accumula nella porzione superiore del serbatoio in fermentazione. Questo collettore si appoggia sul chiusino superiore della vasca.

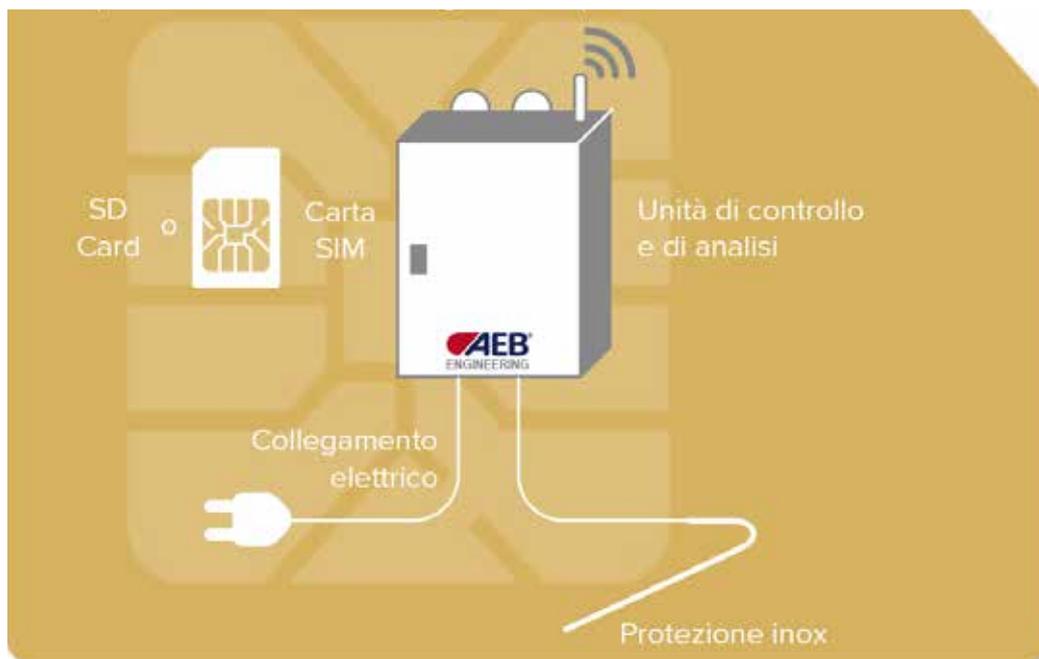
DUE SENSORI DI GAS

Uno per la rilevazione della CO₂ e l'altro per la rilevazione dell'H₂S, parametrati in modo specifico.

UN'UNITÀ DI CONTROLLO

Collegata ad un server mediante un sistema di comunicazione tramite SIM dati per tenere sotto controllo la produzione dei gas.

SD CARD.



SCHEMA DI FUNZIONAMENTO DI CTRL-FERM