

CTRL-FERM

SISTEMA PATENTEADO PARA A
MONITORAÇÃO DO PROCESSO
FERMENTATIVO



CTRL-FERM

VANTAGENS

MEDIÇÃO PRECISA E SEM
INTERFERÊNCIAS DA
QUANTIDADE DE CO₂ E DE H₂S

CONTROLO DO PROCESSO À
DISTÂNCIA GRAÇAS AO
SENSORIAMENTO
REMOTO COM CARTÃO SIM

INSTALAÇÃO
FÁCIL E RÁPIDA

FERRAMENTA INDISPENSÁVEL
PARA ORIENTAR O
ENÓLGO NAS ESCOLHAS
NUTRICIONAIS CORRETAS

ELABORAÇÃO DE VINHOS
AROMÁTICOS LIMPOS, MAIS
COMPLEXOS, SEM NOTAS
NEGATIVAS DE REDUZIDO

O controlo preventivo e simultâneo da produção de **CO₂** e **H₂S** é possível graças a **Ctrl-Ferm**, o inovador sistema patenteado pela **AEB ENGINEERING** para a medição e monitoramento do processo fermentativo. Graças a **Ctrl-Ferm**, o enólogo pode agir de forma preventiva sobre a formação/deteção do **H₂S** antes de detetá-la por via sensorial, tendo a possibilidade de atempadamente corrigir as adições dos nutrientes.



AEB ENGINEERING: **MÁXIMA QUALIDADE E FIABILIDADE**

Como todos os nossos equipamentos, **Ctrl-Ferm** é construído pela divisão **AEB ENGINEERING** que, graças a uma **produção 100% interna e on-site**, garante a máxima qualidade e fiabilidade das tecnologias AEB. A especificidade da **AEB ENGINEERING** é dada pelo **apoio constante dos nossos técnicos**, quer na fase de instalação quer no pós-venda, proporcionando um serviço incomparável, flexível e personalizado com base nas exigências do cliente.

PRINCIPAIS ORIGENS DO H₂S EM FERMENTAÇÃO

A **fermentação alcoólica dos mostos** é um processo complexo que requer uma atenta e **calibrada nutrição das leveduras**. **Vindima, condições climáticas, terroir, casta, cinética das LSA e tecnologia de vinificação** influenciam a exigência nutricional das leveduras para evitar o risco de fermentações lentas, paragens ou **formação de odores desagradáveis**. Além disso, **erros de sulfitação do mosto** ou **má gestão das adições de O₂** nas fases iniciais da fermentação podem comprometer o produto final. A presença de H₂S indica a necessidade de adição de nutrientes para **evitar a formação de off-flavour**, melhorando assim a qualidades dos vinhos.

O **controlo preventivo e simultâneo da produção de CO₂ e H₂S** é possível graças a Ctrl-Ferm, o **sistema patenteado** pelo nosso grupo para a medição e **monitoramento do processo fermentativo**.



FUNCIONAMENTO

O funcionamento de **Ctrl-Ferm** é muito simples: uma vez instalado o detetor no depósito, o equipamento começa a aspirar o gás e, através de **células sensoriais** especiais, vai elaborando um gráfico com as quantidades detetadas de CO₂ e H₂S, e que pode ser visualizado num **painel específico em rede** ou à distância, no próprio **smartphone**.



GAMA

ESTÃO DISPONÍVEIS DOIS MODELOS:

- para o controlo de **1 depósito único**;
- para o controlo de **5 depósitos** em simultâneo.

COMPONENTES

CTRL-FERM É COMPOSTO POR:

TUBO DE ASPIRAÇÃO GÁS

Para aspirar o gás que se acumula na parte superior do depósito em fermentação. Este coletor deverá ser instalado na tampa superior do depósito.

DOIS SENSORES DE GÁS

Um para a deteção do CO₂ e outro para a deteção do H₂S, especificamente parametrizados.

UMA UNIDADE DE CONTROLO

Conectada a um servidor através de sistema SIM de comunicação de dados, para manter a produção de gás sob controlo.

SD CARD.

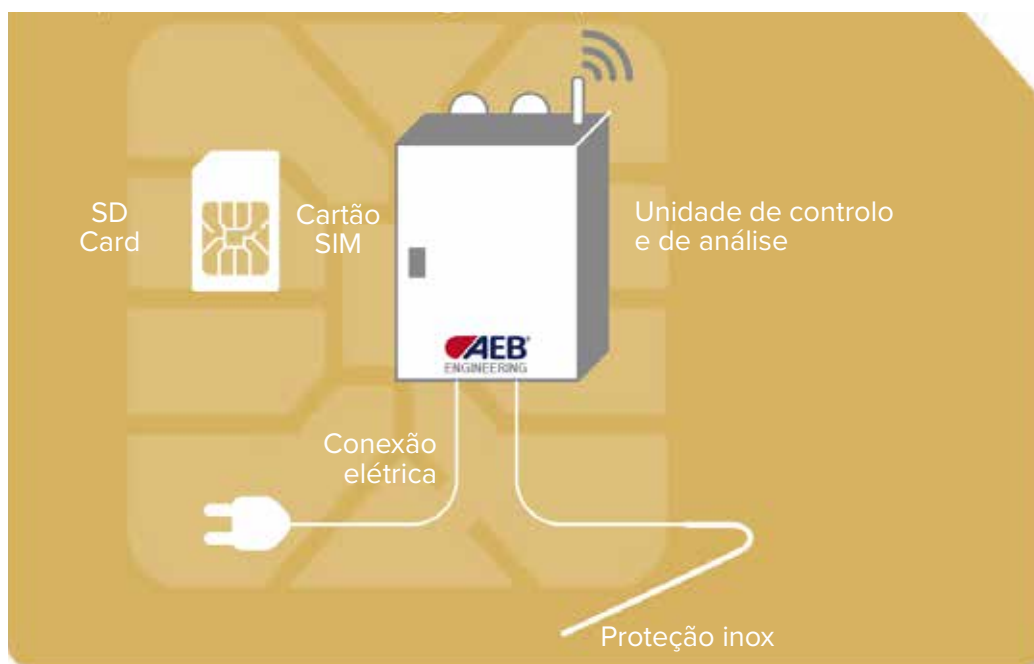


DIAGRAMA FUNCIONAL DO CTRL-FERM