

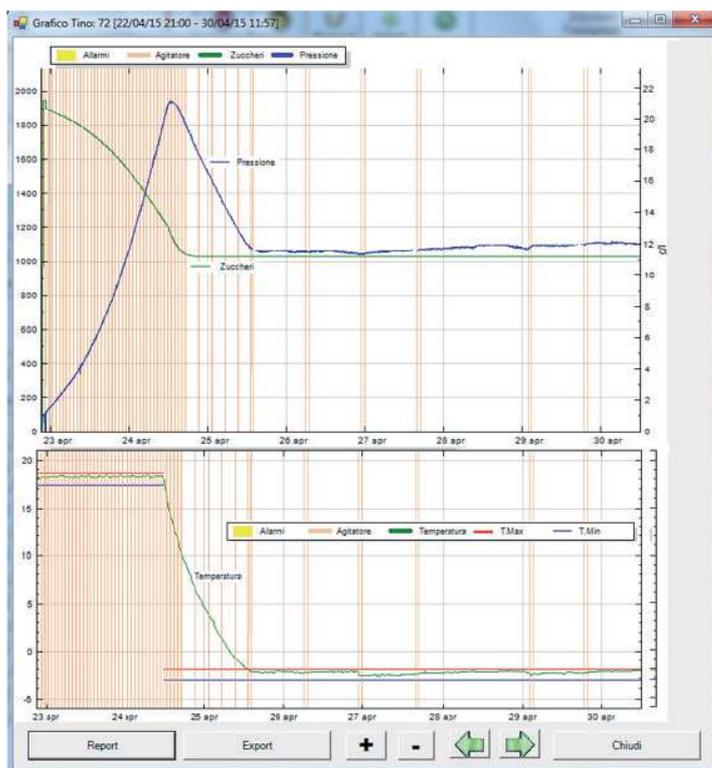


AphroMate®



DESPUÉS DE UN ATENTO ESTUDIO Y UNA LARGA EXPERIMENTACIÓN PARSEC PRESENTA EL PRIMER Y ÚNICO SISTEMA AVANZADO, COMPLETO Y ABSOLUTAMENTE SIN PARAGÓN

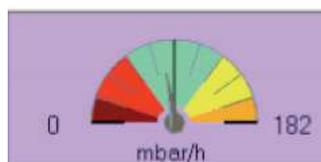
INNOVADOR CONTROL DINÁMICO DEL DESARROLLO FERMENTATIVO APLICADO AL MÉTODO MARTINOTTI-CHARMAT EN LA PRIMERA FERMENTACIÓN Y EN LA TOMA DE ESPUMA



AphroMate®

SISTEMA DE CONTROL AVANZADO QUE GESTIONA, SEGÚN DETERMINADOS ALGORITMOS TODAS LAS FASES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE VINOS FRIZZANTES Y ESPUMOSOS, LAS SIGUIENTES FUNCIONES:

- Termorregulación
- Micro-oxigenación
- Agitación
- Presión real
- Presión @20°C
- Cinética fermentativa con depósito abierto
- Cinética fermentativa con depósito cerrado
- Control de los azúcares iniciales y finales residuos y su desarrollo durante la fermentación.



El control avanzado AphroMate® permite controlar sea en modalidad predictiva que en tiempo real, el curso de la fermentación y la presión en combinación con la cinética fermentativa.

EL SISTEMA GESTIONA TODAS SUS FUNCIONES SEA INDIVIDUALMENTE QUE ATRAVÉS DE PROTOCOLOS INTERACTIVOS, PARA OBTENER UN CONTROL REAL Y PRECISO DEL CICLO PRODUCTIVO COMPLETO.

AUTOMATIZAR... OPTIMIZÁNDO LAS VARIAS FASES DE PROCESO



GRACIAS A APHROMATE® POR FIN ES POSIBLE CONTROLAR, AUTOMATIZAR Y OPTIMIZAR A NIVEL PRODUCTIVO TODAS LAS FASES DE LA SEGUNDA FERMENTACIÓN



El sistema utilizando especiales algoritmos creados experimentalmente, logra monitorear en tiempo real el consumo del azúcar durante todas las fases del proceso, sea como valor absoluto que como cinética.

CAMBIO DE FASE EN EL MOMENTO JUSTO

AphroMate® efectúa los controles necesarios y mantiene el depósito en fase **"depósito abierto"** hasta el alcance del tenor de azúcares/alcohólico deseado para luego cerrarlo en el momento justo para la siguiente fase de **"toma de espuma"**.



Con el **"depósito cerrado"** AphroMate® permite estimar con precisión el momento justo de disminución de la temperatura teniendo en cuenta las colas de fermentación y las inercias de proceso para conseguir la presión y los azúcares residuales deseados.

Sea durante la **Fermentación con el depósito abierto que en toma de espuma**, AphroMate® puede modificar la cinética fermentativa a los valores deseados actuando sobre la temperatura, la oxigenación y la nutrición.

UNA FUNCIÓN ESPECIAL: DESGASIFICACIÓN AUTOMATIZADA PARSEC

ALGORITMO SOFTWARE DE GESTIÓN DE LA CURVA DE DESGASIFICACIÓN que permite un control realmente eficaz: PARA UN OBJETIVO CENTRADO Y PARA LA GESTIÓN DE LOS TRASIEGOS BAJO PRESIÓN (POR EJEMPLO: DESPUÉS DE LA FILTRACIÓN).