

Onafis

By My Bacchus

¡Seguir la evolución de sus
vinos nunca ha sido tan fácil!



ESTAMOS PRESENTES EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO



Densios: el densímetro conectado

Fermentación



Fijo

¿Cómo funciona?

Un densímetro flotante conectado mide continuamente la densidad y la temperatura del líquido

- 1 lectura por hora
- Trazado automático de la evolución de la fermentación



Móvil

Densios

Ventajas de la supervisión continua



Ahorro de tiempo

Reducir significativamente el tiempo dedicado a los sondeos manuales, sujetos a errores



Comodidad en el trabajo

Empezar y terminar la jornada conociendo todas las densidades para planificar los trabajos futuros



Seguridad y fiabilidad

Detección inmediata de la ralentización o interrupción de las fermentaciones
Detección de un problema de termorregulación en el depósito

Control de las crianzas

Objetivos

20%

Ahorro de mano
obra

1%>

Ahorro en las
mermas del vino

50%

Ahorro en sondeos
y analíticas

Nuestros sensores se adaptan a todos sus depósitos, barricas y ánforas.

B-Atmos

- Higrometría
- Presión atmosférica
- Temperaturas interna y externa



B-Evolution

- Higrometría
- Presión atmosférica
- Temperaturas interna y externa
- Nivel
- Oxígeno disuelto



Alerta microbiológica durante la crianza

¿Cómo funciona?

Coloque 5 tapones conectados en un conjunto de 20 barricas contiguas para un control óptimo



1

Coloque los sensores conectados en sus depósitos para un control óptimo



2

Establezca sus umbrales de riesgo y haga clic en "Iniciar la supervisión continua"

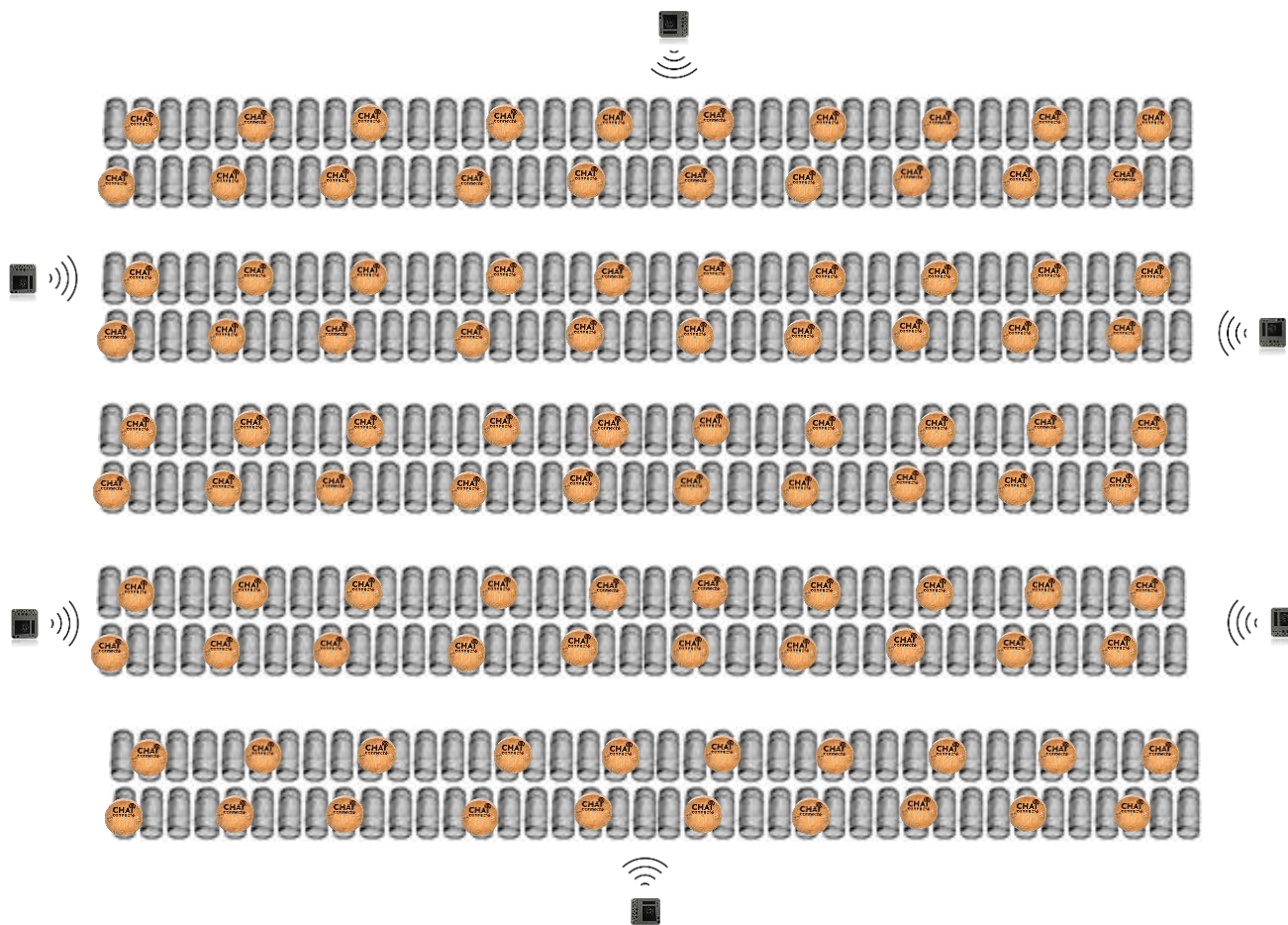


3

Se le alertará cuando se detecte un desarrollo microbiológico sospechoso



Plan de seguimiento completo

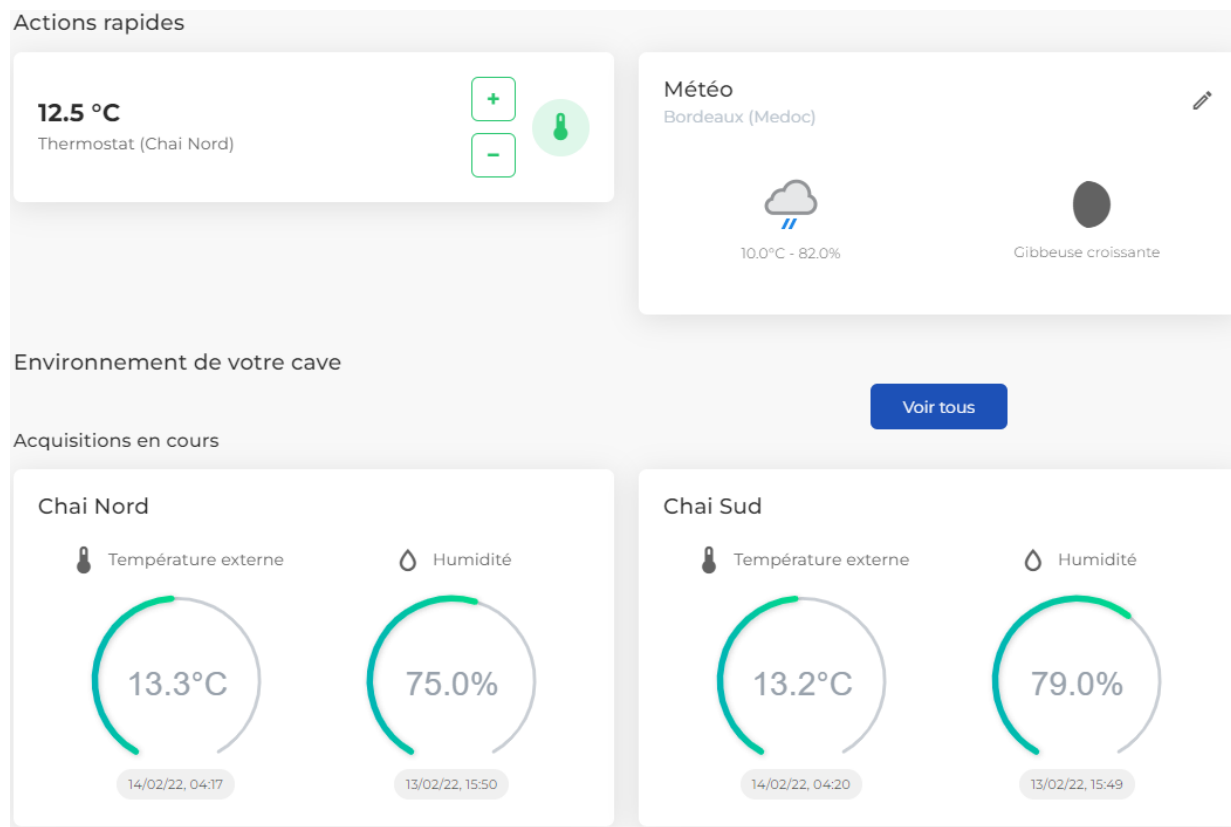


Ejemplo para una bodega de 400 barricas

✓ 100 tapones para un control óptimo de la bodega

✓ 6 modules Managers

Una herramienta única para supervisar su bodega



Controle sus acondicionadores de aire, humidificadores, termorreguladores...

Un único portal para la gestión conectada de todas sus herramientas en la bodega (existentes o futuras).



EL LIBRO DE BODEGA DIGITAL

- Indicación de las operaciones realizadas, por lote
- Análisis del impacto de las acciones en la evolución del vino: temperatura, higrometría, oxígeno disuelto
- Agenda de seguimiento de las acciones realizadas y pendientes



Aplicación informática de control personalizada

Un equipo de AMOA, UX, UI e ingenieros para acompañar su transformación digital...

DOMAINE

- Tableau de bord
- Gestion Cuves**
- Cahier de chai
- Vinifications
- Mes rapports

ACQUISITIONS

- En cours
- Historique

CAVE

- Lots

Onafis

French alexandre ermenault

TdB Cuve 3D

Voir les températures

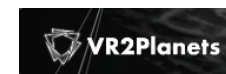
Voir les oxygènes

Actions	Nom ↑	Statut
<input type="checkbox"/>	C23	🔴
<input type="checkbox"/>	ex Cuve GBA	🔴
<input type="checkbox"/>	C125	🟢
<input type="checkbox"/>	C124	🟢

Onafis le asistirá con una aplicación personalizada y optimizada para sus necesidades.

- ✓ Organización de reuniones de equipo y del personal de la bodega para la realización de maquetas de diseño UX/UI
- ✓ Realización de visualizaciones en 3D
- ✓ Cuadro de control personalizado para limitar las acciones y obtener información de supervisión en un solo clic
- ✓ Libro de trabajos técnicos a medida
- ✓ Listas de insumos relacionados con su uso (levadura, nutrientes, etc.)

En Onafis estamos asociados con VR2Planets para la realización de modelos 3D de nuevos diseños de bodegas/salas de barricas y/o depósitos, y también de construcciones existentes (escaneo de radar LiDAR).



VR2Planet es líder en realidad virtual para la exploración espacial y terrestre (proveedor de la Nasa)

Informe Bimestral

Asesoramiento personalizado

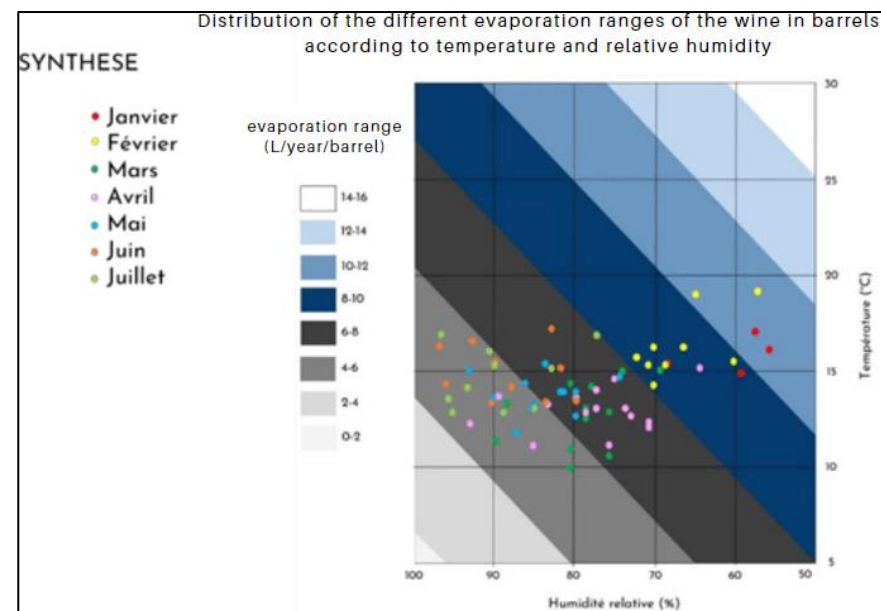
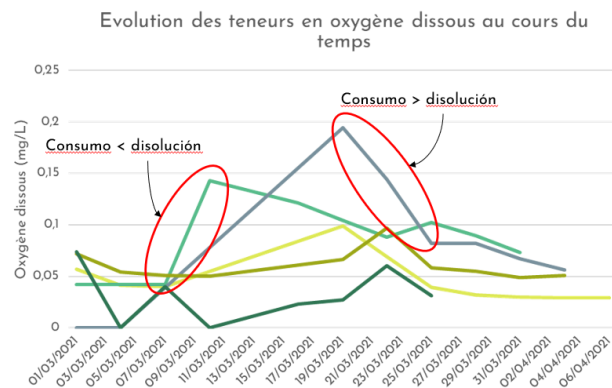
- Determinación anual de las mermas por evaporación
- Comparación analítica entre diferentes tipos de contenedores o métodos
- Cartografía y optimización de la distribución de las bodegas
- Resumen de los efectos oxidativos y reductores
- Optimización de los procesos enológicos (centrándose en el "batonnage", el rellenado, el remontado, etc.)

Zoom sobre el oxígeno disuelto

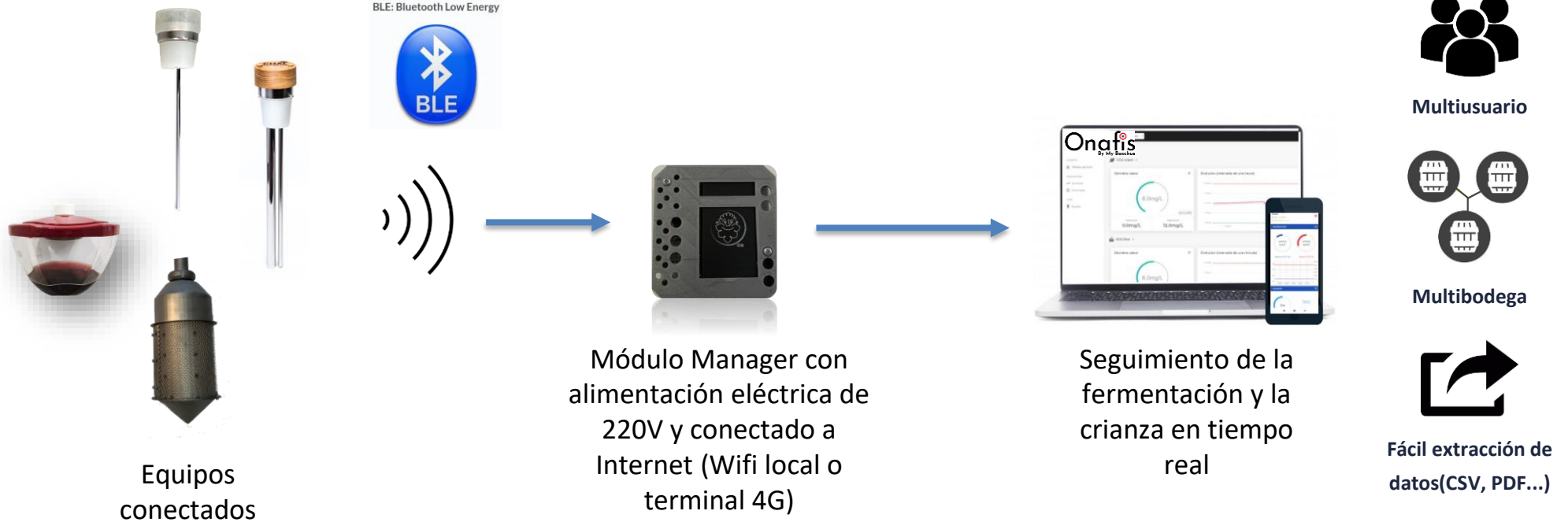
El gráfico de al lado muestra la evolución de los niveles de oxígeno disuelto a lo largo del tiempo.

Se observa una gran variabilidad (por ejemplo, el tapón 4 muestra una amplitud de 0,2 mg/L).

Se trata de una alternancia del equilibrio entre el consumo de oxígeno y la disolución. En efecto, cuando el contenido aumenta, la disolución se impone al consumo y, a la inversa, cuando el contenido disminuye.



Comunicación y conectividad



ALGUNOS CLIENTES...

Gramona



Château
Léoville Las Cases
SAINT-JULIEN



Ö
CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD



DEPUIS 1842
CHATEAU
GUIPIÈRE
cg



Onafis

By My Bacchus

contact@onafis.com

En España:

frederic@onafis.com

+34 687 301 326

[**www.onafis.com**](http://www.onafis.com)