

Citation

Catégorie : Vigne et vin

PARSEC

APHROMATE : pilotage des fermentations et prise de mousse en cuves closes

Acquisition de données (température, pression) au cours du process fermentaire pour accéder à tout moment à la teneur en sucres résiduels lors de l'élaboration des vins effervescents en cuve close ou pour la préparation des pieds de cuve levuriens.

L'outil est basé sur l'établissement d'algorithmes établis à partir de nombreux suivis. Il intègre les caractéristiques du milieu initial et les données dynamiques (température, pression) pour fournir en temps réel une aide à la décision en vue de déclencher la fermeture de la cuve ou l'application du froid pour ralentir ou accélérer la fermentation, selon le profil de vin recherché.

PARSEC
33640 MARTILLAC
Monsieur Mathieu DE BASQUIAT
05 56 93 26 41
mdebasquiat@parsecsrl.net