

Controllare il processo



PARSEC
ENGINEERING AND SUPERVISION

Controllare il processo

Parsec: l'innovazione al servizio dell'enologia

La nostra mission è gestire il processo nel suo insieme ed integrare, nel dialogo tra le macchine e i parametri di controllo, le esigenze di automazione delle cantine nostre clienti. Desideriamo con i nostri sistemi migliorare la qualità dei vini e semplificare la vita di chi lavora nelle cantine.

*" **Parsec**, la qualità del vino prima di tutto, un imperativo più vivo che mai... "*



THE OENOLOGICAL PROCESS CONTROL



AIR MIXING

MODULATED INJECTION

Parsec reinvents the old pumping over technique



ADCF

Real time fermentive kinetics



MOX

International landmark in micro/macro oxygenation



APHROMATE

The most advanced control to manage the Charmat process.



ECO

AutoFlex
Thermal balancing



CELLAR MATE

Products preparation



OPEN SYSTEM

Compatible with any PLC's and sensors



SPRAYER

Intelligent pumping over Delestage



OXYLEVEL

Polyvalent solution for oxygen measurement



TC

Oenological thermal control



NECTAR

PREMIUM WINEMAKER

A synthesis of the best of oenological practices



REMOTE MANAGEMENT

Wireless remote multi-access



QUADRA@

Winery traceability control software



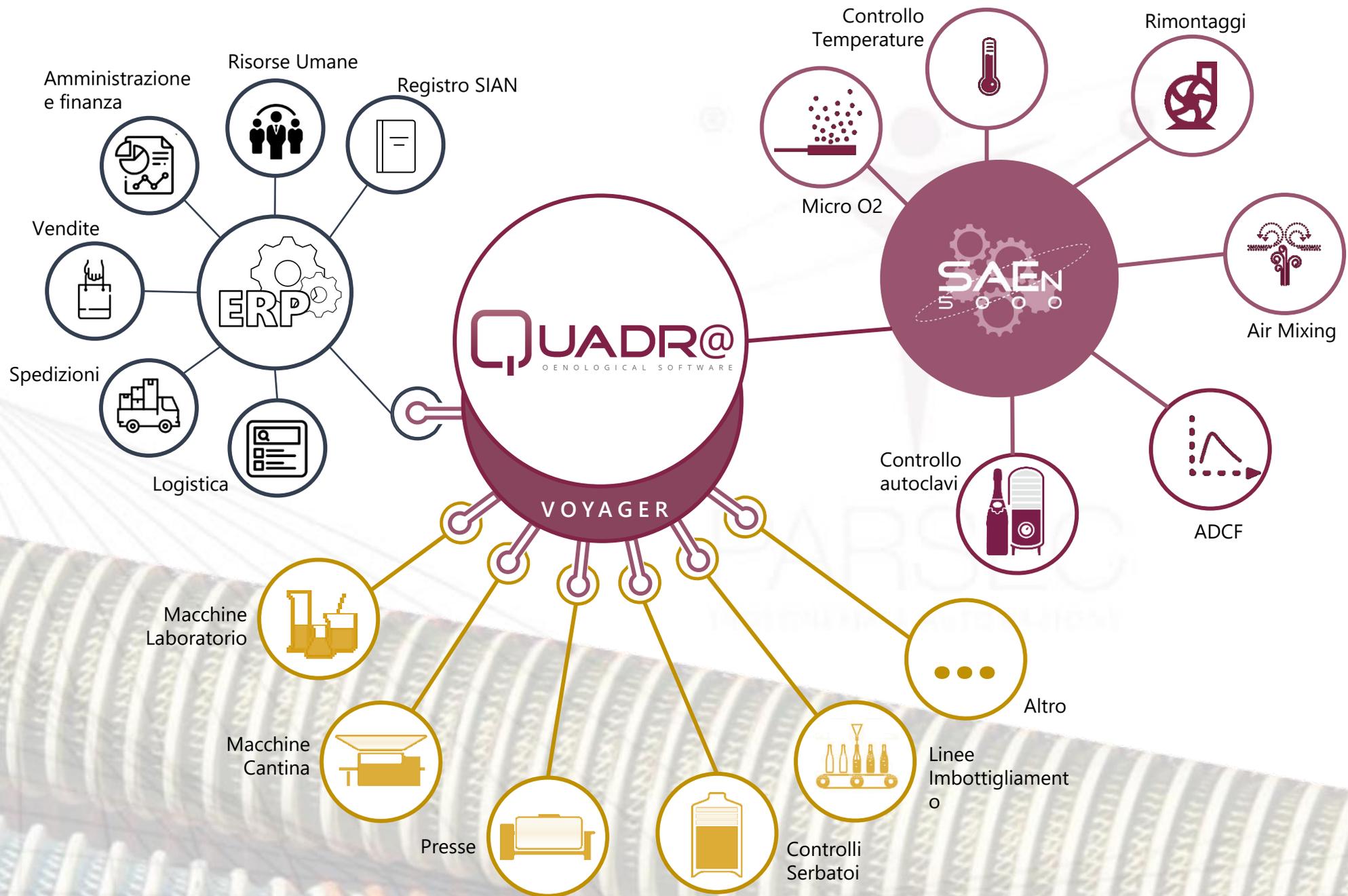
PIGEUR

Wine pigeur with protected arm

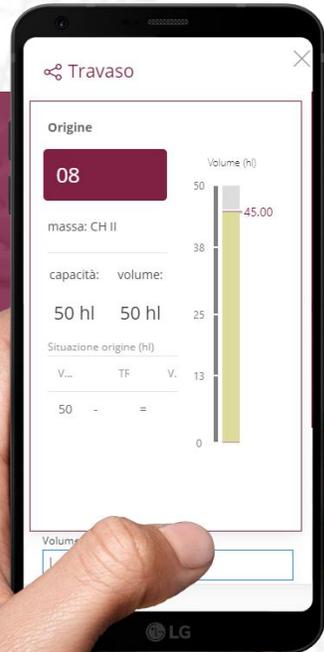


SAEn 5000
Integrated multi-processor platform

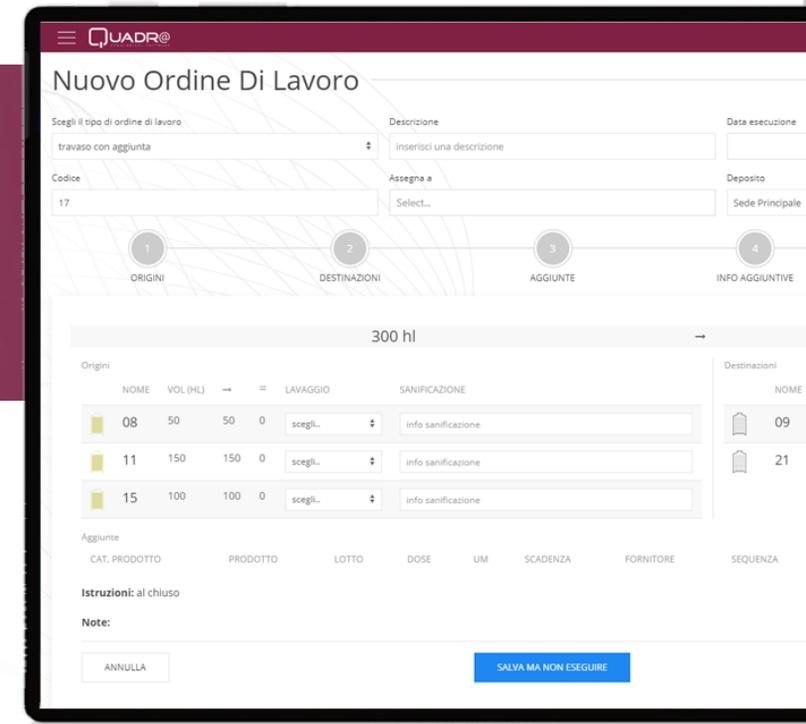
A **COMPLETE AND EXCLUSIVE** RANGE OF SOLUTIONS
TO **MANAGE** FERMENTATION AND AGING



Quadr@ è un sistema WEB nativo che porta la gestione di cantina a portata di smartphone.

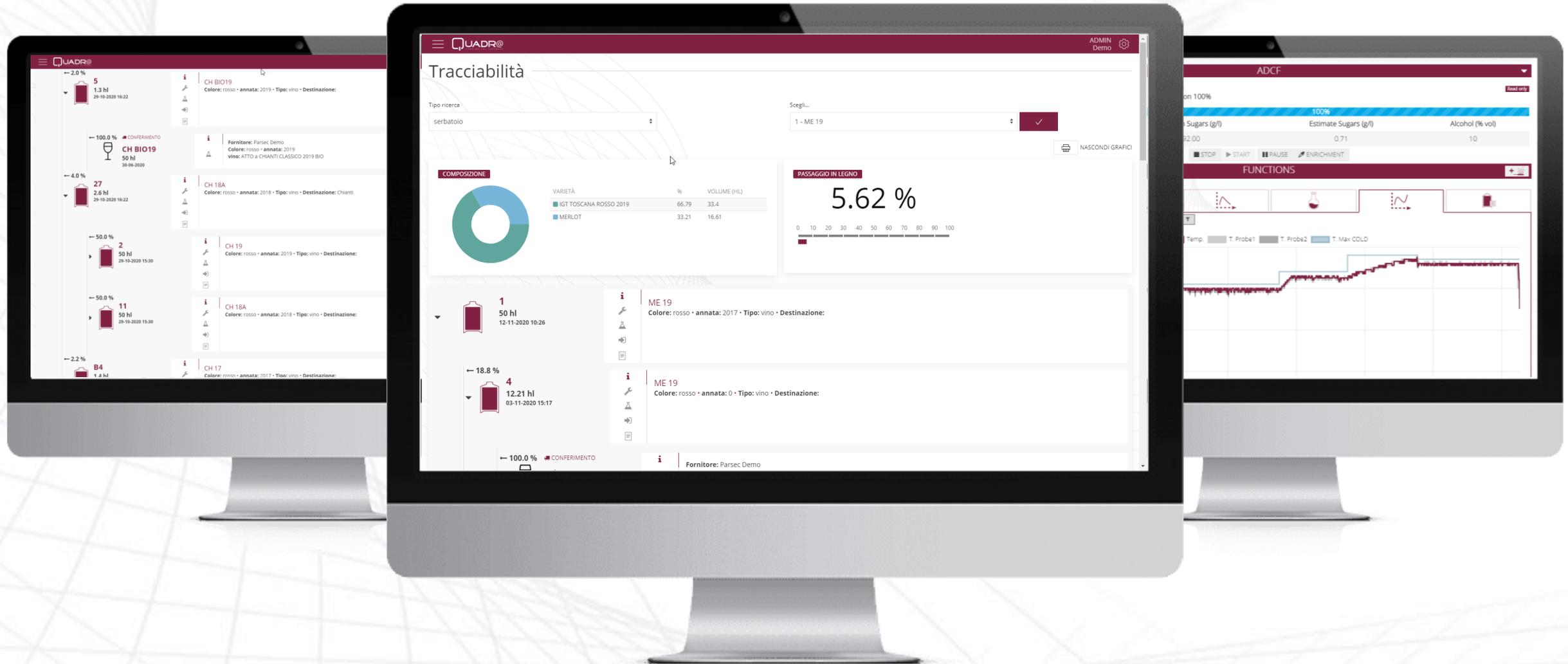


La piattaforma è aperta alla connessione con tutte le strumentazioni presenti in cantina secondo le direttive dell'Industria 4.0.





Tracciabilità e controllo di processo si fondono in un'unica soluzione



Quadr@LABs

Il modulo Labs permette di gestire efficacemente tutta l'operatività di un laboratorio. Supporta tutte le operazioni eseguite nei laboratori moderni, offrendovi l'automatizzazione dei flussi di lavoro,



L'integrazione con tutti i moderni strumenti consente una gestione delle informazioni più rapida e sicura.

- Gestione registro di laboratorio;
- Dashboard di controllo;
- Gestione allarmi analitici;
- Tracciabilità campioni;



CONTROLLO TEMPERATURA



Quadr@ consente di leggere ed impostare SET POINT di temperatura con tutti i dispositivi presenti sul mercato

CONTROLLO LIVELLI



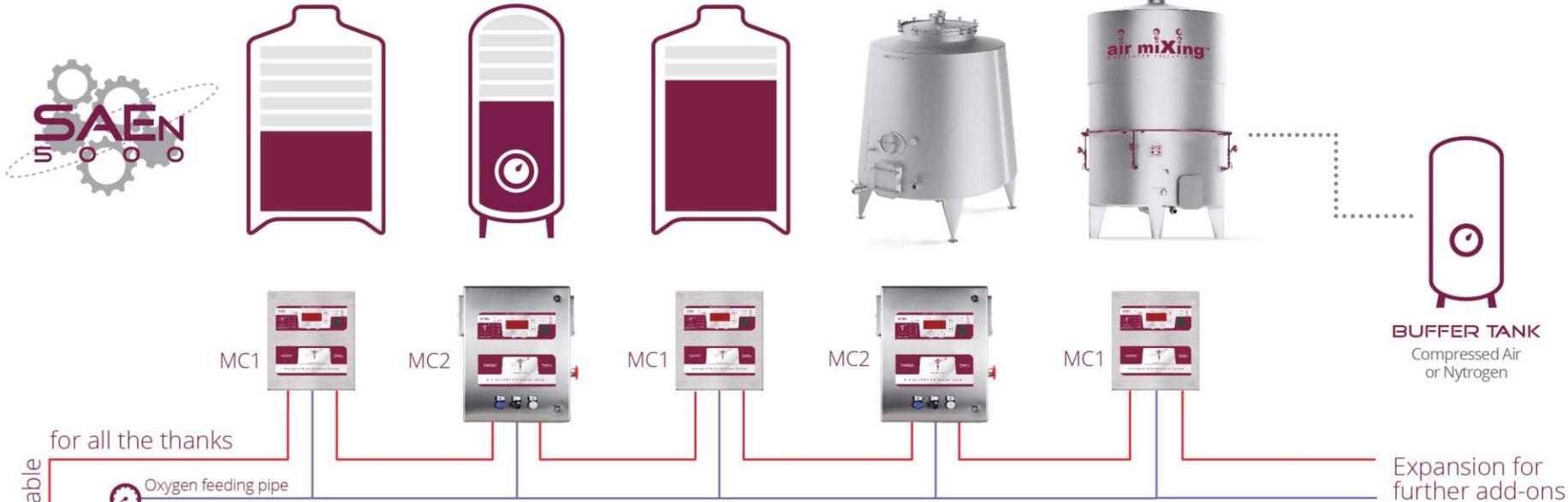
Quadr@ consente di leggere in tempo reale i livelli dei vari serbatoi con sonde di qualsiasi tipologia.

GESTIONE FILTRI



Quadr@ consente di leggere in tempo reale i livelli dei vari serbatoi con sonde di qualsiasi tipologia.

SAEn 5000: MULTI-FUNCTION PLATFORM PROCESS ORIENTED



<p>TC Oenological thermal control</p>	<p>TC Oenological thermal control</p>	<p>TC Oenological thermal control</p>	<p>TC Oenological thermal control</p>	<p>TC Oenological thermal control</p>
<p>ADCF Real-time fermentative kinetics</p>	<p>APHROMATE PLUS</p> <p>Precise Charmat Control</p>	<p>DENSITY</p> <p>In real time</p>	<p>SMART SPREADER</p> <p>Pumping over Delestage</p>	<p>AIR MIXING™ M.I.</p> <p>Modulated Injection</p>
<p>MOX Precision Micro O₂</p>	<p>MIXER</p>	<p>LEVEL</p> <p>Level control</p>	<p>DENSITY</p> <p>In real time</p>	<p>MOX Precision Micro O₂</p>





PARSEC

APHROMATE[®] plus

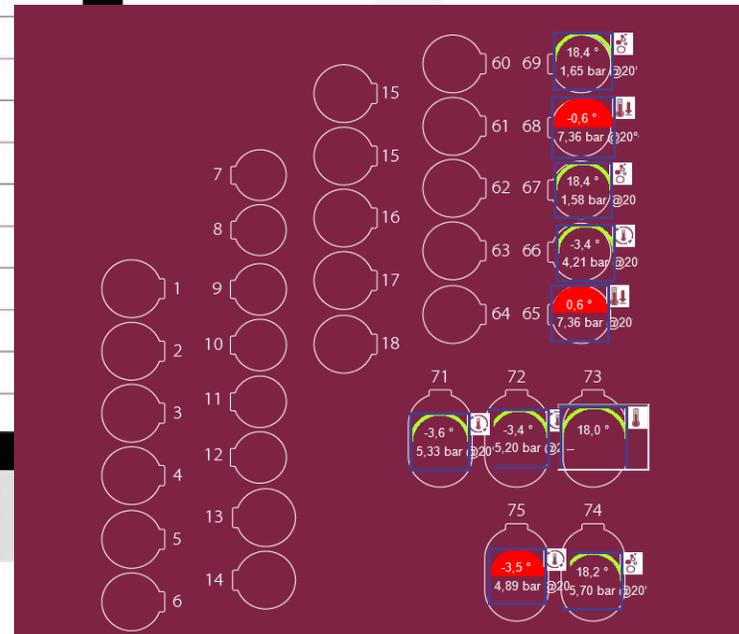
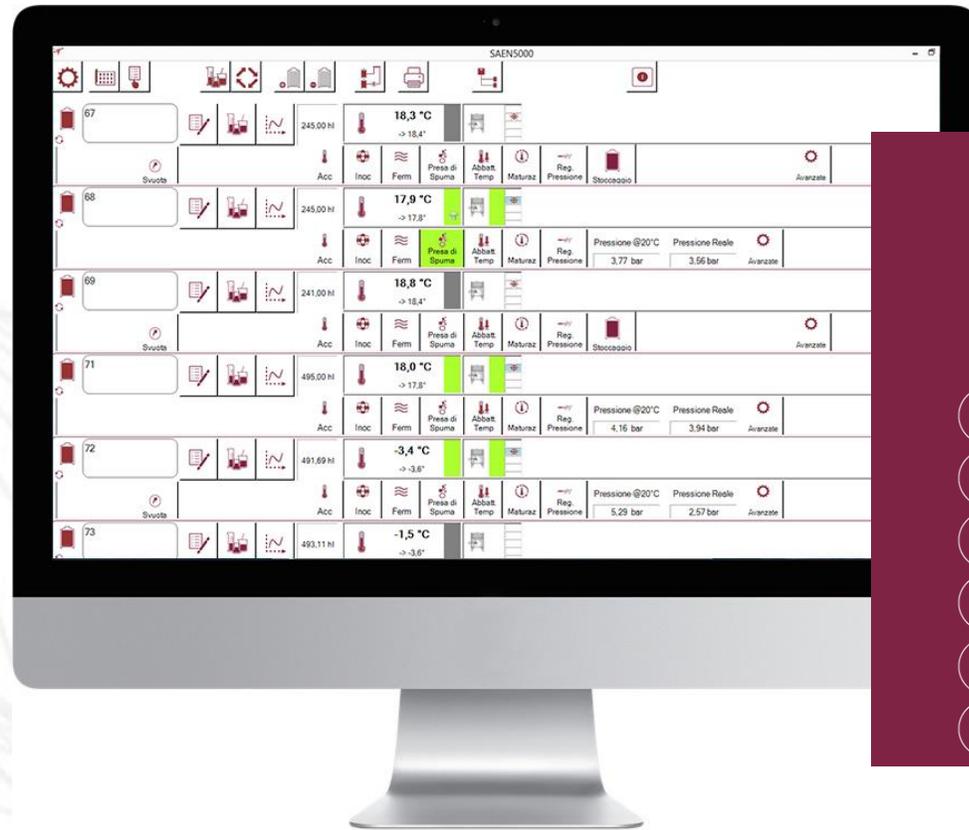
ADAPTIVE DYNAMIC PROCESS CONTROL

Applicato al

METODO CHARMAT

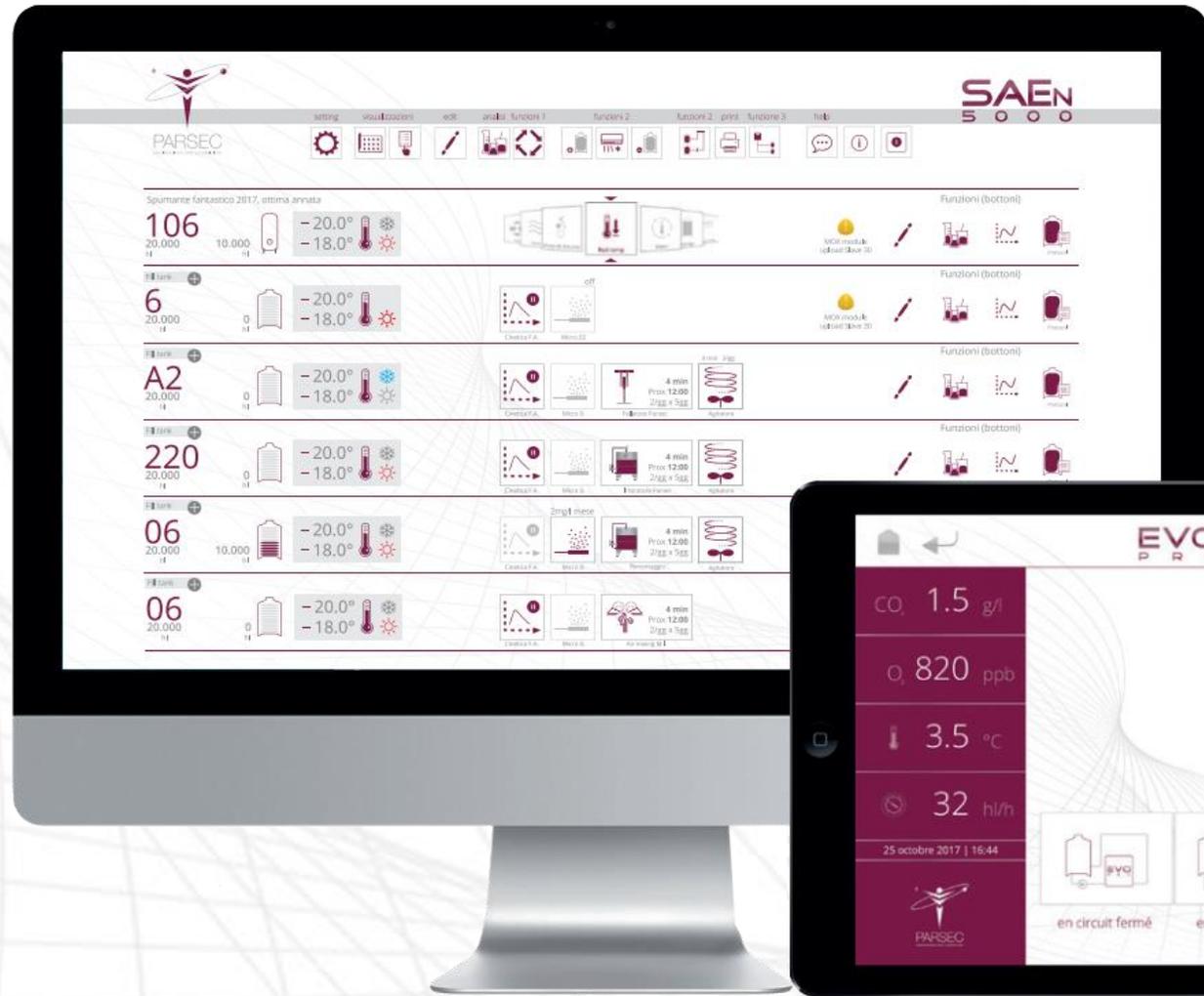
APHROMATE[®] Plus - Parsec

Controlla il metodo CHARMAT-MARTINOTTI



Tutta la cantina sotto controllo.....

.....Su qualsiasi Dispositivo (PC, TABLET, SMARTPHONE)



APHROMATE[®] Plus - Parsec

AphroMate-Plus è un sistema di controllo computerizzato sviluppato non solo per automatizzare ma per **GESTIRE** completamente il ogni fase di produzione dei vini frizzanti/spumanti secondo il metodo Martinotti-Charmat.

Permette di controllare il processo in tempo reale misurando dinamicamente la cinetica e l'evoluzione della fermentazione sia con "serbatoio aperto" (se usato) che nella fase di rifermentazione con "**serbatoio chiuso**".



Il nuovo APHRIMATE-PLUS rende possibile:

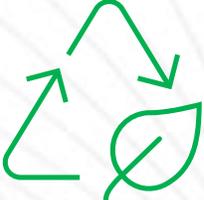
Gestire in modo nuovo, efficace, tempestivo e ottimizzato le normali operazioni di arricchimento, chiusura del serbatoio, abbattimento, maturazione e sgasatura.

Unica nel suo genere:

- Gestire in modo preciso l'avvio della fermentazione prima della chiusura dell'autoclave.
- Decidere la velocità di fermentazione e quindi la durata della presa di spuma,
- Ottenere tutte le informazioni necessarie per monitorare lo stato di "salute" della rifermentazione.
- Gestire con precisione la rifermentazione/presa di spuma senza uso di tabelle e in tempo reale.
- Ottenere la corretta quantità gli zuccheri residui e di CO2 disciolta all'interno del vino
- Gestire le operazioni di abbattimento in modalità predittiva arrivando all'obiettivo senza correzioni.
- Gestire correttamente la macro-ossigenazione in funzione dell'andamento fermentativo in modo da controllare il processo ossido-riduttivo e quindi evitare l'uso del rame.

Il nuovo AphroMate® Plus protegge i processi, offre comfort di lavoro e una migliore precisione. La tecnologia alimenta un database di grande valore per comprendere e ottimizzare storicamente il lavoro di cantina.

Controllare il processo, riducendo l'impatto ambientale e costi in cantina

- 
- ✓ Evitiamo di aggiungere 4g/l di zucchero "di sicurezza"
 - ✓ Evitare di sgasare in fondo prima dell'imbottigliamento
 - ✓ 200kg di zucchero fermentato comportano la produzione di circa 36kWh di calore da smaltire e 97,76 kg di CO₂ che verranno sgasate nell'ambiente inutilmente
 - ✓ Una cinetica fermentativa corretta in base all'obbiettivo enologico desiderato con un corretto decorso e una perfetta chiusura.
 - ✓ Automatizzare le operazioni di:
 - chiusura dell'autoclave per avviare la presa di spuma
 - avvio della fase di abbattimento per arrestare la fermentazione quando raggiunto il target desiderato di pressione/zuccheri residui.
 - ✓ Compensare la naturale riduzione del vino evitando i fenomeni indesiderati e l'uso del rame.
 - ✓ Ridurre al minimo necessario l'uso dei lieviti e dei nutrienti.

➔ 200kg di zucchero risparmiato per ogni ciclo di produzione dell'autoclave

➔ Miglioramento qualitativo
Riduzione del tempo di produzione.

➔ Risparmio Energetico:
Circa 100kg di CO₂ in meno nell'ambiente

➔ Migliorare dell'espressione aromatica senza il rischio di arresti fermentativi.
➔ Conoscere la quantità di CO₂ disciolta per evitare contestazioni nei prodotti esportati

➔ Ottimizzare l'operatività in cantina.
➔ Infatti queste operazioni possono avvenire in qualsiasi ora del giorno e della notte e in qualsiasi giorno feriale o festivo.

➔ Miglioramento qualitativo.
Evitare l'uso del rame

➔ Miglioramento qualitativo.
Risparmio nell'acquisto dei prodotti
Riduzione al minimo pericoli arresti fermentativi e re-inoculi



2019



APHROMATE
PLUS

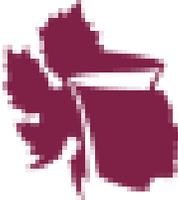
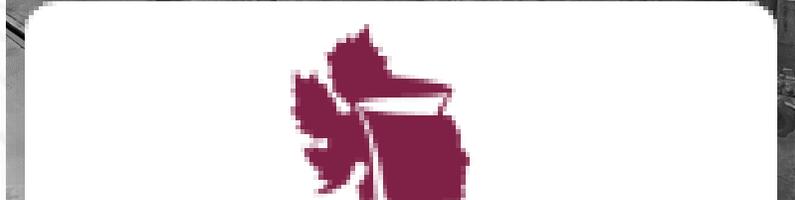
For the most innovative
and precise control in
the production of
sparkling wines
(Charmat Method).



Awarded **2019**
Sitevi
Montpellier - France



Awarded **2019**
Simeii
Milan - Italy



CANTINA TUSCANIA
RECHERCHE, SERVICES ET FORMATION

UNIVERSITÀ AUTONOMA

CENTRO SPERIMENTALE PARSEC