



PTV
CONECTA

SHOWROOM DE INNOVACIÓN DEL VINO

30 de junio y 1 de julio de 2026

iHub La Vega Innova



onafis
Drops of Clarity



ONAFIS transforma los datos de producción en decisiones precisas y accionables, desde la primera vendimia:

Ahorrar **tiempo** y mejorar la **calidad**
Reducir el consumo **energético**
Realizar el **seguimiento** y garantizar la **seguridad** de forma sencilla
Reducir los insumos y las intervenciones
Mejorar **el confort en el trabajo**

UN RECORRIDO COMPLETO, DE LA PARCELA A LA BOTELLA:



VENDIMIA
GARANTIZAR
LA RECEPCIÓN



FERMENTACIÓN
PILOTAR CON
PRECISIÓN



CRIANZA
OPTIMIZAR
CADA LOTE



10 M

de datos
recopilados

2.900

fermentaciones
controladas

420

lotes de crianza
monitorizados

250+

bodegas
acompañadas

8

años de
experiencia
en terreno

SUPERVISIÓN DE LA FERMENTACIÓN

DENSIOS – PRECISIÓN DIRECTAMENTE EN EL DEPÓSITO



► ANÁLISIS AUTOMÁTICO

Sensor flotante y sumergido (cesta o campana) que mide de forma continua la densidad y la temperatura en el interior del depósito.

► FIABILIDAD DE LABORATORIO

Precisión de medición equivalente a instrumentos Anton Paar, validada en más de **2.000 depósitos**.

► VISUALIZACIÓN EN TIEMPO REAL

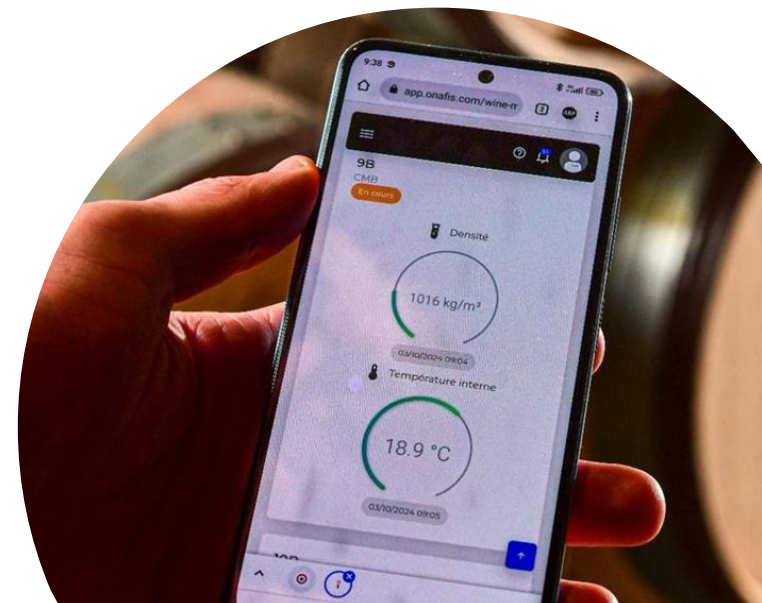
Seguimiento continuo de las cinéticas de fermentación **con alertas inmediatas** (SMS y email) ante cualquier ralentización, parada o deriva térmica.

► TRAZABILIDAD

Cuaderno de bodega digital con trazabilidad completa de las intervenciones (levaduras, remontados, clarificaciones), integrado directamente en las curvas de fermentación para facilitar la comparación entre añadas.

140 H

DE LECTURAS
MANUALES
ELIMINADAS



SUPERVISIÓN DE LA FERMENTACIÓN

EOLE – CONTROL ATMOSFÉRICO INTELIGENTE



► ANÁLISIS AUTOMÁTICO

Registrador conectado que mide de forma continua el CO2 volátil, temperatura, humedad y presión.

► AVANCE TECNOLÓGICO

Tecnología NDIR* patentada que ofrece máxima precisión sin recalibración anual y una vida útil de 20 años.

► INTELIGENCIA Y PILOTAJE

Activación automática de extractores y alertas «en directo» (SMS, acústicas y visuales) para garantizar la seguridad y optimizar la energía.

► CONFORMIDAD Y RENTABILIDAD

Historización completa de datos para acreditar el cumplimiento (medicina laboral, seguros) y un coste de adquisición ultracompetitivo.

* **NDIR**: tecnología de detección de gases de alta precisión basada en la absorción de radiación infrarroja.

TECNOLOGÍA NDIR
PATENTADA

SIN RECALIBRACIÓN
ANUAL



SUPERVISIÓN DE LA CRIANZA

OPTIMIZAR CADA LOTE Y PROTEGER LOS MÁRGENES



► CONTROL DE MERMAS

Reduce las pérdidas volumétricas y asegura las existencias, con un ahorro potencial de hasta 900 litros de vino al año (base de 400 barricas).

► CALIDAD Y VOLÚMENES

Previene desviaciones aromáticas y riesgos microbiológicos (Brett, bacterias) para preservar la calidad y la tipicidad de los vinos.

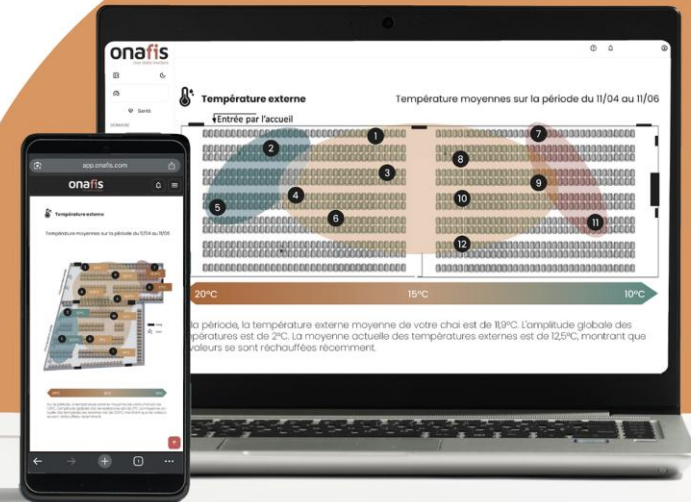
► EFICIENCIA ENERGÉTICA

Reduce el consumo eléctrico hasta en un 30 % y la huella de carbono (≈ 10 t CO₂/año) mediante una optimización inteligente de la climatización.

► CLARIDAD A PARTIR DE LOS DATOS

Pasa de la intuición a decisiones basadas en indicadores fiables, con un ROI cuantificado que facilita la priorización de las inversiones.

UNA SOLUCIÓN QUE SE AMORTIZA DESDE EL PRIMER AÑO, GRACIAS A LA REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y AL AHORRO ENERGÉTICO



LOS 4 GRANDES RETOS DEL BODEGUERO HOY

UNA RESPUESTA CLARA Y CONCRETA

1 Control de la energía

→ Hasta -30 % en el coste eléctrico

Gestión centralizada de la infraestructura desde cualquier dispositivo, con total comodidad.

Configuración y control remoto de los equipos, sin necesidad de presencia en bodega.

Comodidad

2 Protección de volúmenes

→ Hasta 900 litros de vino preservados al año (base de 400 barricas)

Interfaz moderna con visualización personalizada del entorno de trabajo.

Monitorización continua de los indicadores clave para asegurar condiciones seguras y estables.

Control

3 Garantía de la calidad

→ Alerta inmediata antes de cualquier desviación crítica

Una alteración microbiológica (Brett, bacterias) o una interrupción de la fermentación, si no se detectan a tiempo, pueden comprometer la integridad de todo un lote.

Serenidad

4 Continuidad operativa

→ Cuaderno de bodega digital: cada añada queda registrada

La captación de personal cualificado es compleja, y su retención aún más. La rotación de equipos puede implicar pérdida de conocimiento operativo, salvo que esté estructurado y registrado en una plataforma.

Continuidad

DE LA PARCELA A LA BOTELLA EN 3 PASOS CLAVE

¿CÓMO FUNCIONA?

1 MEDICIÓN

Sensores autónomos distribuidos por toda la bodega

Densios supervisa cada fermentación en continuo (densidad y temperatura). Los sensores B-Atmos y Evo monitorizan cada barrica (oxígeno, humedad, temperatura, riesgos microbiológicos). EOLE controla y garantiza la seguridad de la atmósfera (CO₂).

Vendimia · Fermentación · Crianza

2 DECISIÓN

Plataforma que convierte los datos en decisiones operativas

La aplicación ONAFIS centraliza toda la información: cuadros de mando en tiempo real, alertas instantáneas (SMS y correo electrónico) e informes de auditoría con ROI cuantificado. De este modo, los equipos disponen de indicadores fiables que respaldan cada decisión.

Aplicación · Alertas · Inteligencia

3 CONTROL

Automatización progresiva de la bodega

Los equipos (grupo frigorífico, extractores de CO₂, climatización) se activan automáticamente en el momento adecuado, sin desperdicios ni olvidos. Los datos permiten ajustar las condiciones en tiempo real y garantizar una conducción precisa del proceso enológico.

Industria 5.0 · Control en tiempo real · IA

Soluciones rentables desde el primer año, impulsadas por el ahorro operativo, la optimización de volúmenes y la eficiencia energética.

BENEFICIOS **INMEDIATOS** IMPACTO **DURADERO**

- ▶ **ONAFIS** optimiza de forma sostenible las decisiones de producción y construye una memoria técnica sólida para la bodega.

MÁS CONTROLES

HOY



- ▶ Más comodidad y ahorro de tiempo



- ▶ Mayor control y capacidad de reacción



- ▶ Más calidad, volumen y rentabilidad

MEJORES DECISIONES

MAÑANA



- ▶ Automatización inteligente



- ▶ Memoria técnica de las añadas



- ▶ Transmisión del conocimiento y mayor competitividad

-30%

de consumo energético
gracias a la optimización
de los flujos

900 L

de vinos preservados al
año (base de 400
barricas) gracias al
control de las mermas

140 h

de tareas manuales
eliminadas por campaña
para los equipos

«Hasta 10 toneladas de CO2 menos al año y un ROI positivo en menos de un año».

MÁS DE **250 BODEGAS** CONFÍAN EN NOSOTROS



MUCHAS **GRACIAS**



Alexandre ERMENAULT

President / Founder

Tfno. +33 (0)6 10 98 71 10

alexandre@onafis.com



Frédéric GALTIER

Gerente Onafis Ibérica SL

Tfno. +34 687 301 326

frederic@onafis.com



Edouard Pasquiou

Responsable Comercial España

Tfno. +34 662 45 89 90

edouard@onafis.com

The background of the right side of the slide features a collage of circular and semi-circular images of wooden wine barrels, some with metal hoops, arranged in a cluster.

onafis
Drops of Clarity