

BIENVENIDOS



AVAFERM®

TECNOLOGÍA 4.0 PARA LA NUTRICIÓN DE LEVADURAS EN FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA



Pedro Gutiérrez Martínez
Técnico Comercial de Enolviz.

La tecnología está optimizando el mundo del vino

Más control, más precisión, mayor eficiencia en bodega



Automatización de procesos en bodega

Sistemas cada vez más presentes en la gestión diaria



Monitorización en tiempo real

Temperatura, densidad y evolución fermentativa bajo control continuo



Dosificación precisa y en el momento adecuado

Intervenciones más eficientes y coherentes con el proceso



Decisiones basadas en datos

Menos estimaciones, más control y repetibilidad

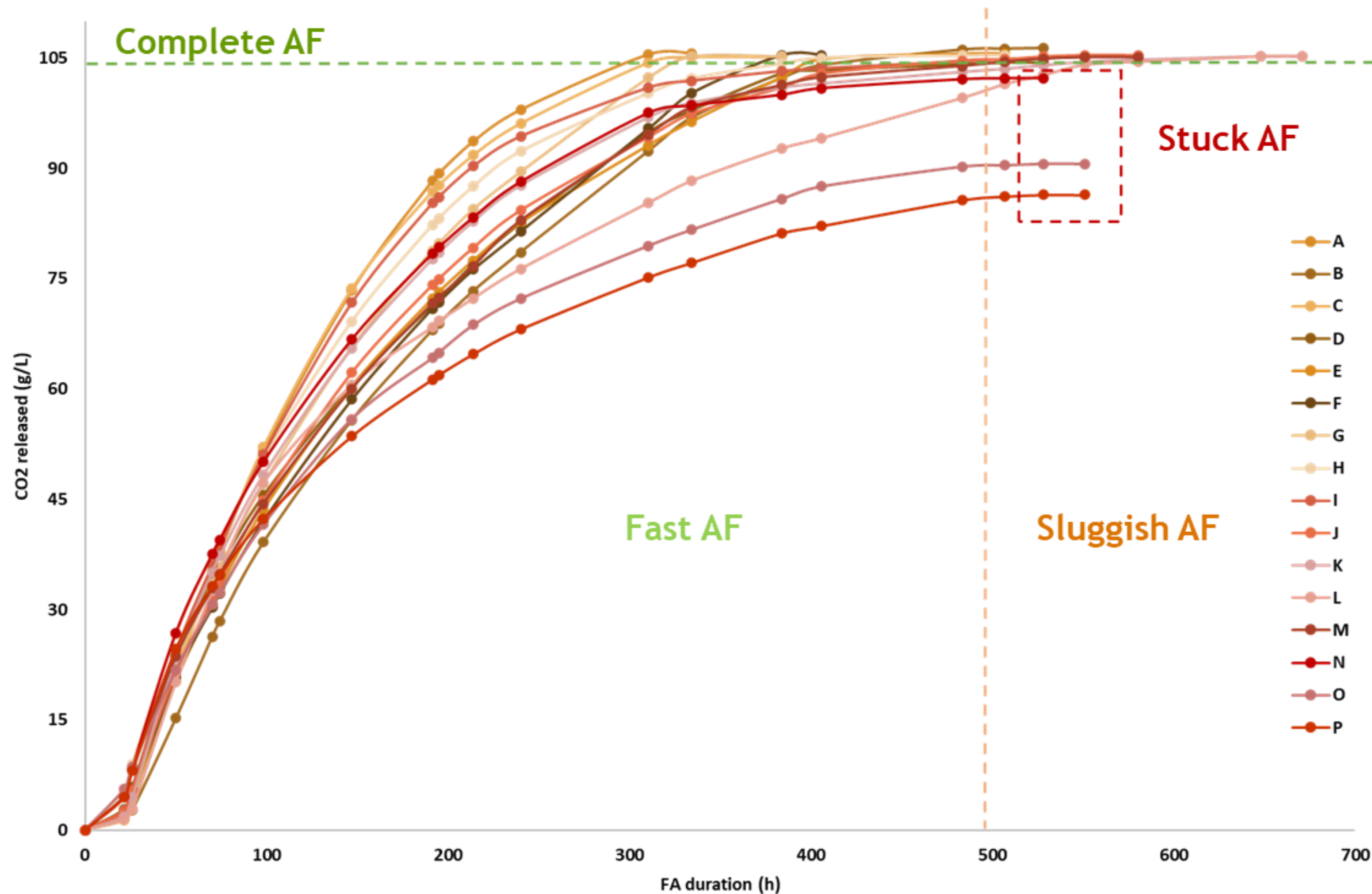
OBJETIVOS

Optimización de los procesos y mayor eficiencia

Reducción de los costes operativos

Calidad aplicada a toda la bodega

Gestión de la fermentación alcohólica



➤ **Cada cepa de levadura tiene necesidades nutricionales específicas**
Diferente metabolismo y comportamiento fermentativo

➤ **La composición del mosto define la estrategia nutricional**
El cambio climático está modificando el equilibrio del mosto

➤ **Objetivo: fermentación alcohólica eficiente**
Maximizar el rendimiento y la expresión aromática

➤ **Los derivados de levadura son herramientas clave**
Activación y detoxificación del medio

El primer autolisado
líquido de levadura



ViniLiquid™

ViniLiquid™ es un activador de fermentación de alta eficiencia basado en la sinergia entre fracciones solubles e insolubles de autolisados de levadura

Su innovadora forma líquida simplifica las operaciones enológicas mejorando la gestión y la precisión en la nutrición



ASEGURA Y MEJORA LA EFICIENCIA FERMENTATIVA

- **Fracciones solubles e insolubles de autolisados de levadura** optimizando la disponibilidad nutricional y la respuesta del metabolismo fermentativo
- **Formulación líquida mejora la precisión de uso y la reproducibilidad del proceso**



AHORRA TIEMPO DE FERMENTACIÓN

Su empleo conduce a una segunda ola de crecimiento celular y al mantenimiento de la viabilidad, permitiendo alcanzar fermentaciones rápidas y limpias, especialmente cuando se combina con una dosis inicial de oxígeno.



MUY FÁCIL Y SEGURO DE USAR

ViniLiquid™ es muy fácil de manejar (es parte de rango E2U™). Su forma líquida elimina el riesgo de inhalación relacionado a productos altamente polvorientos



AVAFERM®



El primer sistema automático ***PATENTADO*** para la gestión de la nutrición de la levadura durante la fermentación alcohólica a **NIVEL MUNDIAL**

AVAFERM®

enolviz
montajes



AVAFERM es el equipo **smart** capaz de asistir al enólogo en la conducción del proceso de fermentación gestionando la **nutrición de las levaduras** de forma **automática y precisa**

A través de una sencilla **unidad de control**, que se puede manejar también a distancia, el enólogo indica las **especificaciones de la elaboración** a realizar en función de **sus necesidades**



AVAFERM controla automáticamente **hasta 6, 12 o 24 fermentaciones simultáneas**, según el modelo y las necesidades de la bodega, mediante un **sencillo sistema de varillas**.



AVAFERM[®]

enolviz
montajes

AVAFERM se puede conectar a cualquier tipo de deposito

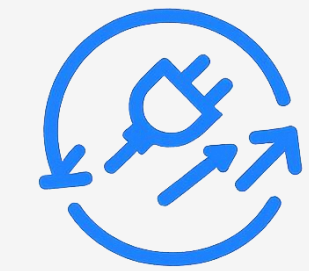
NO alteración mecánica del tanque

NO deposito a presion

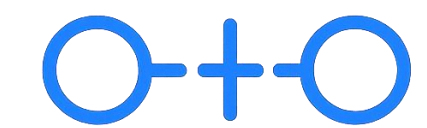
NO es necesaria soldadura

Necesita solo una válvula

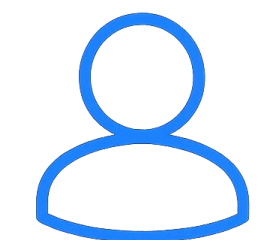




Instalación inmediata
("plug & play")



**Conexiones rápidas y
fiables**



**Fácil de usar por
cualquier operario**



AVA FERM[®] - Configuración



Arranque

Pausa

Interrupción

Vol. Nominal (hL)	420
Vol. Elaboración (hL)	380
Objetivo enológico	Blanco tiólico ▼
Cepa de levadura	Safoeno SH 12 ▼
Azúcares (g/L)	225
Temperatura (°C)	16
NFA (mg/L)	212
Nombre tanque	23
Variedad	Sauvignon Blanc
KIT conexión	KC2
	Búsqueda Curva
	76

AVA FERM[®] requiere **7** **parámetros** para establecer la **curva de gestión** **nutricional de la levadura** durante la fermentación alcohólica.

AVA FERM[®] - Configuración



Vol. Nominal (hL)
Vol. Elaboración (hL)
Objetivo enológico
Cepa de levadura
Azúcares (g/L)
Temperatura (°C)
NFA (mg/L)
Nombre tanque
Variedad
KIT conexión

420	
380	
Blanco tiólico	▼
Safoeno SH 12	▼
225	
16	
212	
23	
Sauvignon Blanc	
KC2	
Búsqueda Curva	
76	



Vino blanco **TIOL**
Vino blanco **VARIETAL**
Vino blanco **AMILICO**
Vino blanco **ESTERES**



Vino rosado **VARIETAL**
Vino rosado estilo **PROVENZAL**



Vino tinto **VARIETAL**
Vino tinto **PREMIUM**
Vino tinto **TERMOVINIFICADO**
Vino tinto **SIN ORUJO**



Base de vino **ESPUMOSO**
Base de vino ESPUMOSO estilo **PROSECCO**



**ENRIQUECIMIENTO
FERMENTACIÓN DETENIDA**

Arranque

Pausa



Interrupción



AVA FERM[®] - Configuración



Arranque

Pausa

Interrupción

- Vol. Nominal (hL)
- Vol. Elaboración (hL)
- Objetivo enológico
- Cepa de levadura
- Azúcares (g/L)
- Temperatura (°C)
- NFA (mg/L)
- Nombre tanque
- Variedad
- KIT conexión

420	
380	
Blanco tiólico	▼
Safoeno SH 12	▼
225	
16	
212	
23	
Sauvignon Blanc	
KC2	
Búsqueda Curva	
76	

AVA FERM[®] utiliza estos datos para calcular las exigencias nutricionales de la levadura

AVAFERM[®] - Configuración

Vol. Nominal (hL)	5000	
Vol. Elaboración (hL)	3700	
Objetivo enológico	Bianco Base	
Cepa de levadura	Safoeno VR 44	
Azúcares (g/L)	200	FON Viniliquid (L)
Temperatura (°C)	18	74.00
NFA (mg/L)	250	FAN Dapliquid (L)
Nombre tanque	66	148.00
Variedad	Airén	FON ml/hL
KIT conexión	KC1 KC2 KC3	20
	Ricerca Curva	FAN ml/hL
	3	40
		O2 Tot. (g)
		4440

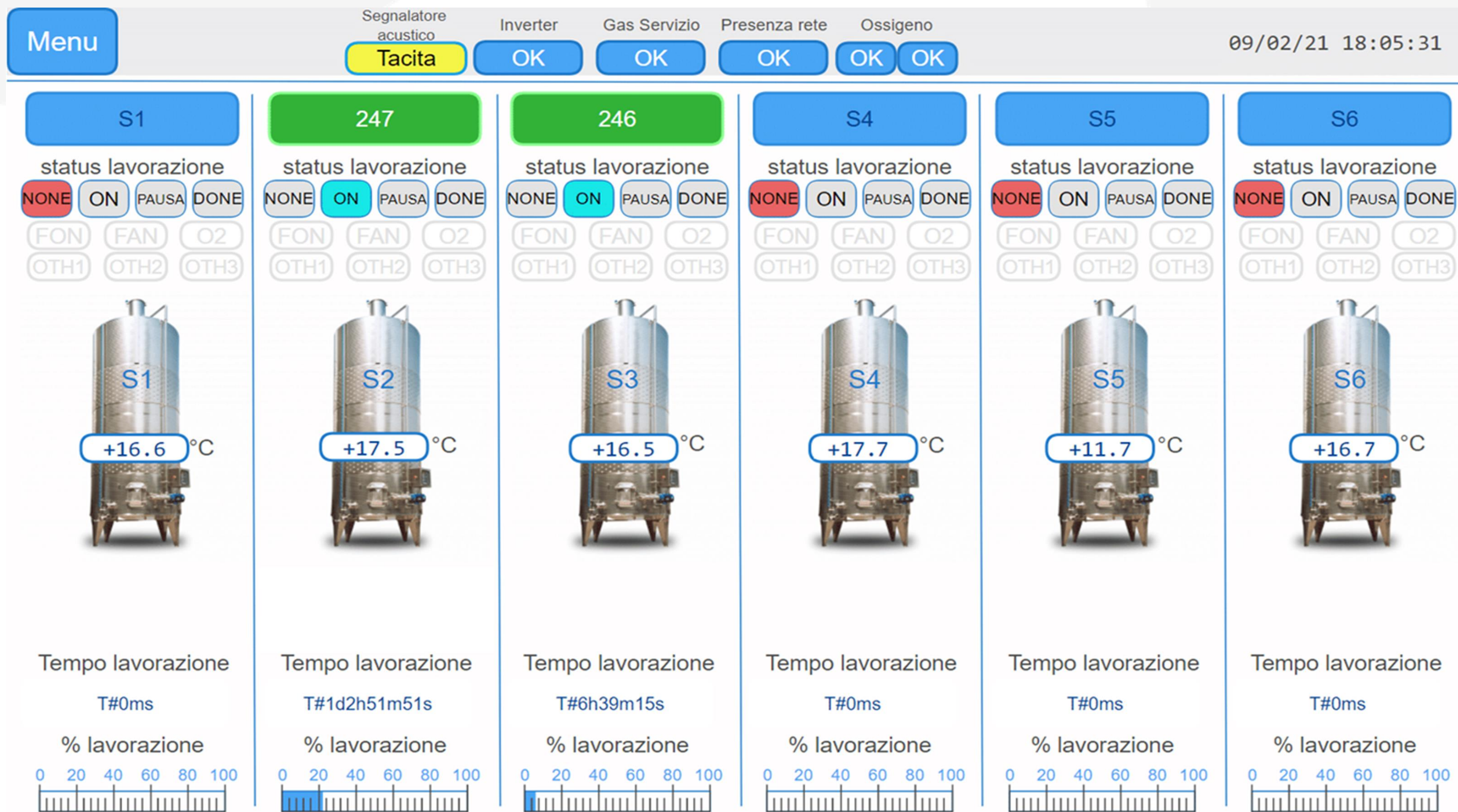
En cualquier fase del proceso, el **enólogo puede intervenir manualmente**, realizando aportes de corrección al proceso fermentativo.

AVAFERM[®] - Configuración

Vol. Nominal (hL)	5000	FON Viniliquid (L)	74.00
Vol. Elaboración (hL)	3700	FAN Dapliquid (L)	148.00
Objetivo enológico	Bianco Base	FON ml/hL	20
Cepa de levadura	Safoeno VR 44	FAN ml/hL	40
Azúcares (g/L)	200	O2 Tot. (g)	4440
Temperatura (°C)	18		
NFA (mg/L)	250		
Nombre tanque	66		
Variedad	Airén		
KIT conexión	KC1 KC2 <input checked="" type="text" value="KC3"/>		
	Ricerca Curva		
	3		

La curva predictiva de **AVAFERM[®]** se alinea con la fermentación real mediante la **integración remota de datos analíticos de los laboratorios de la bodega**, garantizando una actualización continua y precisa del modelo.

AVA FERM[®] - Configuración



Sostenibilidad y eficiencia

Ayudándote a
ahorrar tiempo y
recursos



x 1.75
PRODUCTIVIDAD



-90%
MANO DE OBRA PARA
LA DOSIFICACIÓN
DE NUTRIENTES



-30%
TEMPORIZACIÓN
DEL PROCESO



-25%
MANO DE OBRA

Sostenibilidad y eficiencia

Reduciendo los costes
y minimizando el
impacto ambiental del
proceso de vinificación



Algunas instalaciones





Premios y reconocimientos

AVA FERM[®]



2019

2022

2023

Premios y reconocimientos

AVA FERM[®]
Spark



Conclusiones

- Una cinética fermentativa de la levadura más **lineal y constante**.
- **Mayor vitalidad** de las levaduras tanto durante la FA como en su fase final.
- Un **aporte nutricional específico**, reduciendo el riesgo de residuos nutricionales.
- **Eliminación del desperdicio** y aporte nutricional solo en los momentos clave de la FA.
- **Seguridad y control** del proceso fermentativo.
- Calidad comparable al mejor método tradicional.
- Sin riesgo de estandarización de la calidad.



AVAFERM®

**Gracias por
vuestra atención**

Pedro Gutiérrez – Técnico comercial Avaferm España

enolviz@enolviz.es

