

# SCALYA® Safe

SCALYA®  
Safe

## ASEGURE SU FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

DESIGN YOUR WINE



**vivelys**

WINE BY DESIGN



## Asegure y optimice su fermentación alcohólica

**Conserve** los aromas

**Aumente** la productividad

**Libérese** de las tareas manuales y no controladas

**Reduzca** la duración de la fermentación

**Elimine** la fermentación prolongada

El control y la coordinación del aporte de nitrógeno y de oxígeno son esenciales para asegurar que la fermentación alcohólica se desarrolle de manera óptima y que las uvas revelen todo su potencial.

La solución **Scalya® Safe** permite coordinar las acciones claves a partir de una medición diaria de la densidad, función integrada en el modelo desarrollado por Vivelys.

### Oficina



PC

MODELIZACIÓN FA

### Bodega



SIEMENS  
Cofre  
automata



Captura de datos de densidad en la aplicación móvil

## La fermentación alcohólica, garantizada

El aporte de oxígeno se automatiza y se realiza sistemáticamente en el mejor momento, es decir, al final de la fase de crecimiento de las levaduras. De esta manera, se garantiza el éxito de la fermentación.

El sistema muestra la necesidad exacta de nitrógeno asimilable al inicio de la FA, calculada a partir de la concentración de azúcar y de nitrógeno asimilable que tiene el mosto.

Se asegura la fermentación, se optimiza su duración, y ya no es necesario realizar remontados.

## Supervisión y seguimiento simple y en tiempo real

**Scalya® Safe** brinda información de cada depósito en tiempo real:

- el porcentaje de progreso de la fermentación alcohólica
- la cantidad de nitrógeno asimilable que debe aportarse
- alertas del sistema

Usted puede acceder a distancia y en todo momento a los controles de los equipos **Visio™** de inyección de oxígeno.



Desarrollado en colaboración con los equipos de IRSTEA e INRA dentro del marco del proyecto VINNOTEC.

## MÁS INFORMACIÓN

### VMÁX:

La velocidad máxima de producción de gas carbónico ( $V_{m\acute{a}x}$ ) se alcanza al final de la fase de multiplicación de las levaduras. Luego, dicha velocidad disminuye porque las levaduras bajan su actividad al haber cada vez más presencia de etanol en su medio.

## Testimonio



A veces es difícil saber la razón de una fermentación lenta o prolongada. En la mayoría de los casos, la mejor solución es agregar un combinado de oxígeno y nitrógeno. Por ejemplo, agregar 5 mg/l de oxígeno y 60 mg/l de nitrógeno tiene un efecto realmente visible porque la duración de la fermentación pasa de 250 horas a 100 horas cuando se le agrega dicho combinado.



Control de oxigenación durante la fermentación alcohólica,  
Jean-Marie Sablayrolles, INRA, Francia

