

DYNA WINE



**Innovation
im Dienste des Weins und
anspruchsvoller Önologen**

Eine Revolution, die aus einer Beobachtung geboren wurde

Die Homogenisierung ist ein Standardverfahren, das in der Lebensmittelindustrie erfolgreich eingesetzt wird. Im önologischen Bereich ist es jedoch sehr wenig entwickelt.

DYNA WINE® korrigiert diesen Mangel mit einer einfachen und effektiven Lösung.



DYNA WINE



Das Schweizer Taschenmesser, das für jeden Önologen unverzichtbar ist

Die patentierte DYNA WINE®-Technologie ist ein echter Vorschrift bei der Prozessierung gelöster Gase und bei der Homogenisierung önologischer Inputs, indem sie ihre Effizienz durch bessere Aktivierung verbessert.

Seine Benutzerfreundlichkeit, seine geringe Größe und seine robuste Mechanik machen es zu einem unverzichtbaren Werkzeug in jeder Phase der Weinherstellung.


CHANGINS
haute école de
viticulture et œnologie



WO2020194206

 Innosuisse



Spezifische Lösungen für das Weingut

KARBONISIEREN

Bei Atmosphärendruck bis 2,5 g/l
Überdruck bis 9 g/l

DEKARBONISIEREN

Entfernen Sie gelöstes CO₂ bis zu 0,2 mg/l

DESOXYGENIEREN

Entfernen Sie gelöstes O₂ bis zu 0,2 mg/l

HOMOGENISIEREN

BRAUEN

VERFEINERN

MISCHEN

Nutzungsleistung

- 20 bis 200 Hektoliter pro Stunde
- Optimale Homogenisierung
ohne Sauerstoffversorgung

Technische Daten

Abmessungen	L60cm x P60cm x H160cm
Arbeitsgewicht	40kg
Druck max.	3 bars
T° Betrieb	4-80°C
Hygienisieren	100°C max. 10 Minuten

Vorteile für Wein und für die Arbeit in der Kellerei

Sie sparen Zeit

- einfache Handhabung und Reinigung
- Vielseitigkeit
- Integration in bestehende Anlagen (Rohrleitungen, Pumpe)

Sie verdienen Geld

- Robustheit und Zuverlässigkeit (keine Elektronik)
- Verkürzung der Arbeitszeit
- reduzierte Betriebskosten
- keine Verbrauchsmaterialien, kein Abfall

Sie verbessern die Qualität der Weine

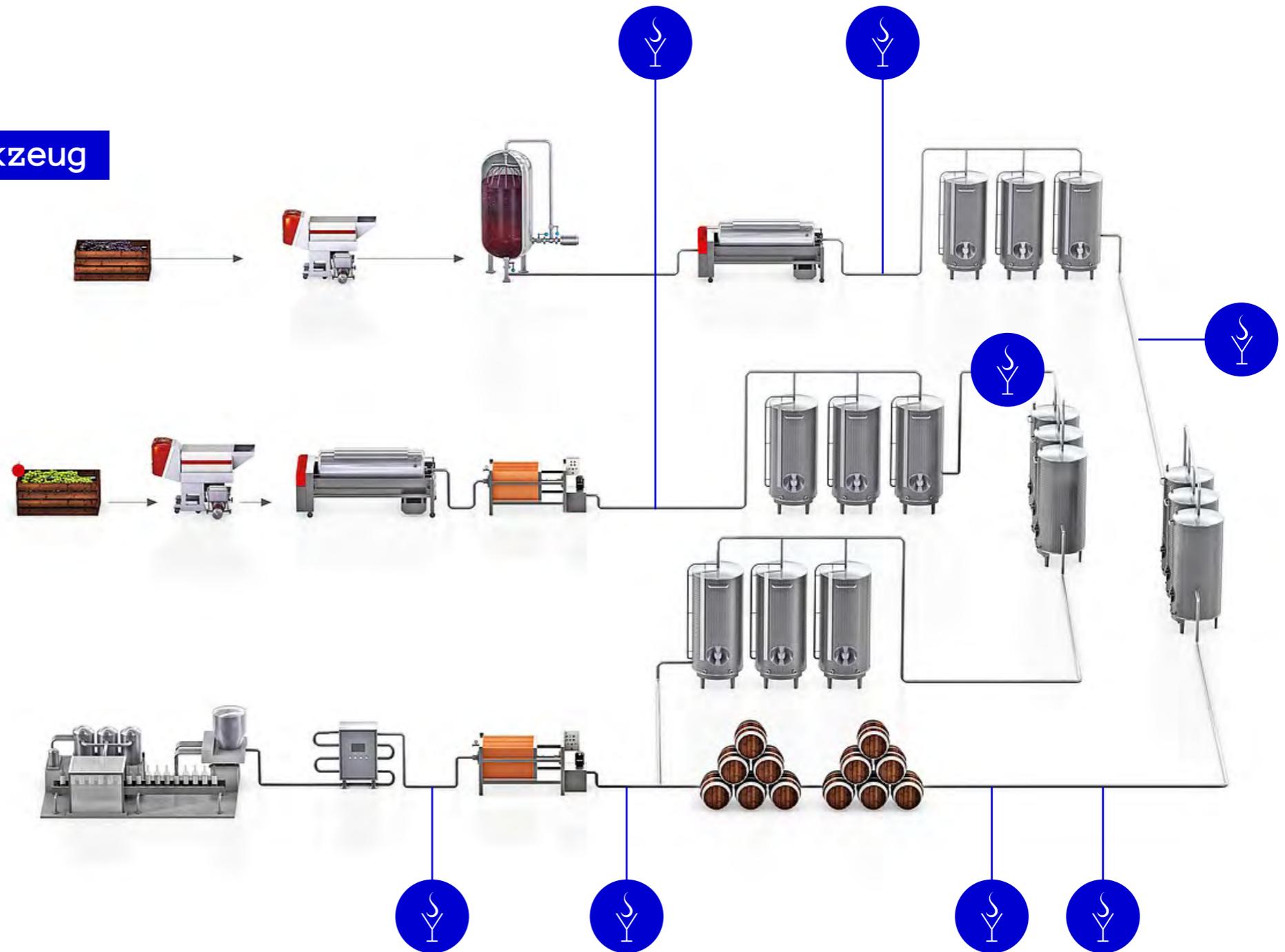
- bessere Aktivierung von önologischen Inputs
- keine Chemikalien



Ein multifunktionales Werkzeug immer an Ihrer Seite

Mobil und kompakt, DYNA WINE®
begleitet Sie mühelos während des
gesamten Weinherstellungsprozesses.

Seine Vielseitigkeit ermöglicht es, die
Wirksamkeit der önologischen
Behandlungen zu verbessern:
in einem geschlossenen Kreislauf auf
einem Tank, in Tank-to-Tank-Regalen
oder kontinuierlich bei der Abfüllung.

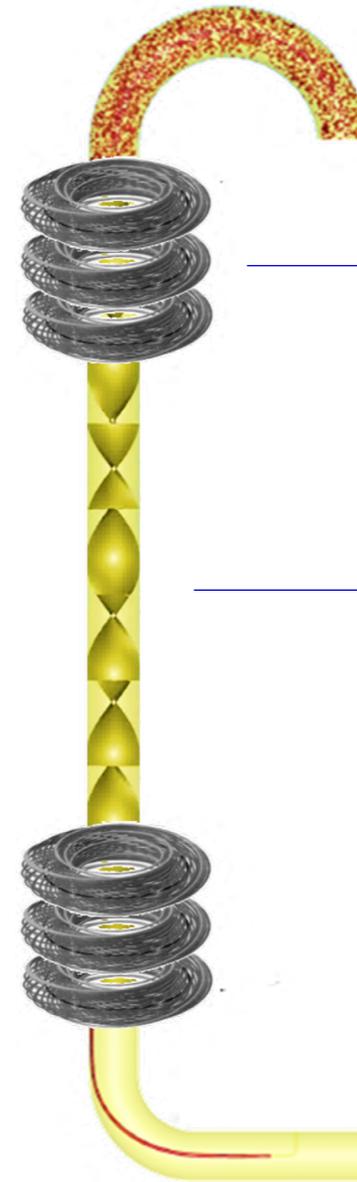


Ein Werkzeug, das einfach aussieht,
aber eine echte technologische
Innovation beinhaltet

Die Vermischung erfolgt durch ein
magnetdynamisches Wirbelsystem ohne
unkontrollierte Sauerstoffzufuhr in den Wein.

DYNA WINE® ist nur ein Werkzeug, es ist der
Önologe, der jederzeit die Kontrolle über seine
Vinifikation behält.

IN
Permanentmagnetfeld in
Neodym 1,4 Tesla



OUT
Permanentmagnetfeld in
Neodym 1,4 Tesla

VORTEXER
Strömungsteilungen in 1024 Schichten

←
BRAUEN
HOMOGENISIERUNG

←
HANDHABUNG VON
GELÖSTEN GASEN

HANDHABUNG VON GELÖSTEN GASEN

Karbonisieren, Dekarbonisieren, Desoxygenieren

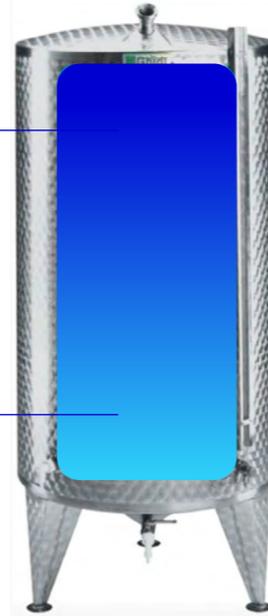
Einfache, präzise und homogene Einstellung der gelösten Gase bei Kellertemperatur.

Nanoblasenerzeugung und dynamische Druckauflösungstechnologie.
Schnelligkeit, Genauigkeit und Effizienz.

In einem Durchgang bietet DYNA WINE® eine beispiellose Skalierbarkeit der Nanoblase in verschiedenen Dosierungen.

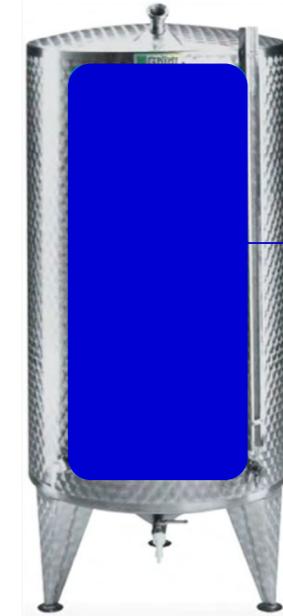
Möglichkeit, die Größe und Menge der Blasen zu verfeinern. Der Önologe bleibt verantwortlich.

$\text{CO}_2 = 1.2 \text{ g/l}$



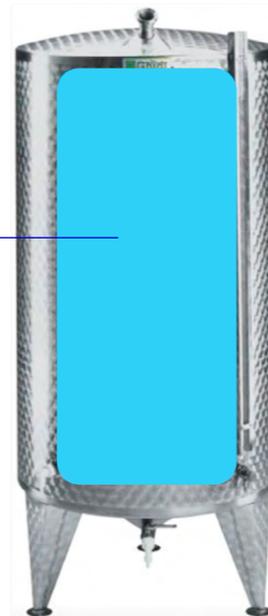
$\text{O}_2 = 0.8 \text{ mg/l}$

$\text{O}_2 = 0.2 \text{ mg/l}$



$\text{CO}_2 = 1.6 \text{ g/l}$

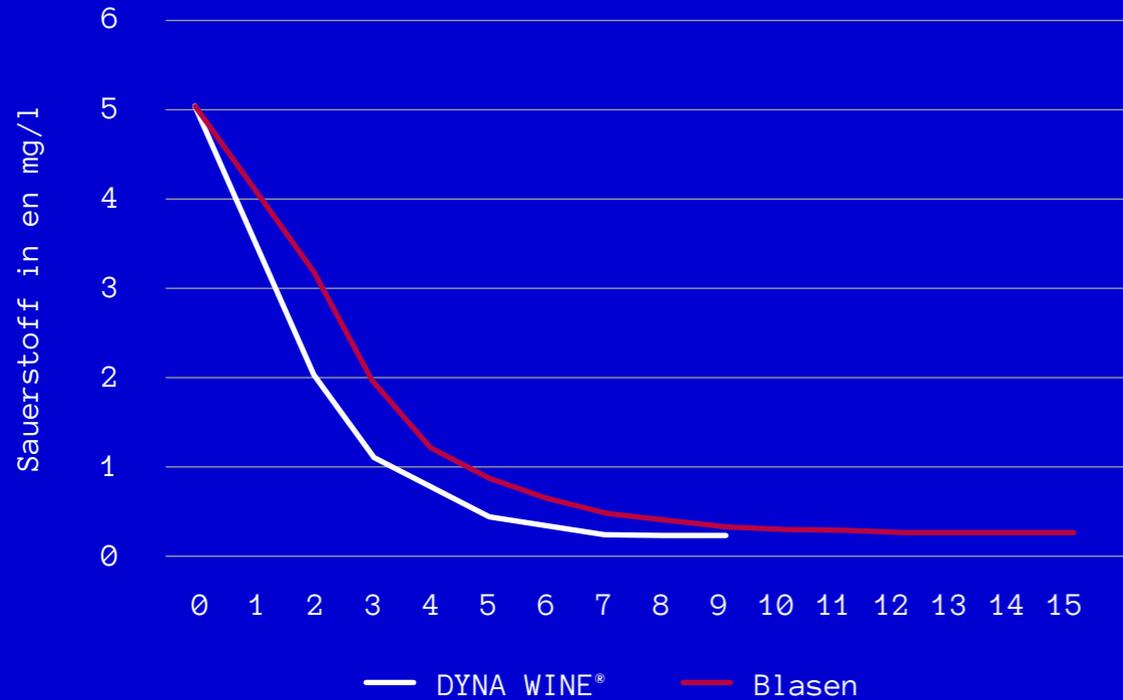
$\text{CO}_2 = 1.1 \text{ g/l}$



$\text{CO}_2 = 1.5 \dots 2.5 \dots 4.5 \dots \text{ g/l}$



DYNA WINE® vs konventionelles Blasen



Protokoll

1,5 hl Gamaret Rosé
Sauerstoffanalyse mit NomaSense-Pellet

Test Changins Desoxygenierung durch Stickstoff

Versuchsergebnis

Neigungsdifferenz - Desoxygenierung während der ersten 3 Minuten: 1,6-mal schneller mit dem DYNA WINE®-Modul

Desoxygenierung ($[O_2] < 0,3 \text{ mg/l}$) in 7 Minuten mit DYNA WINE®-Modul und in 13 Minuten mit konventionellem Sprudeln

Zielgruppe: O₂ 0.8 => 0.4 mg/l - CO₂ 1.2 => 1.6 g/l

MEMBRANSCHÜTZ

DYNA WINE

1 Durchgang

- Desoxygenierung + Kohlensäure (verwendetes Gas: CO₂)

2 Durchgänge

- 1. zur Entfernung von O₂ (verwendetes Gas: N₂)
- 2. Anpassung von CO₂ (verwendetes Gas: CO₂)

120HL BEHANDLUNG

- 3 Stunden für 1 Durchgang

120HL BEHANDLUNG

- 1 Stunde für die 2 Durchgänge

REINIGUNG

- 3-4 Stunden

REINIGUNG

- 10 Minuten

DYNA WINE® gegenüber einem Membranschütz

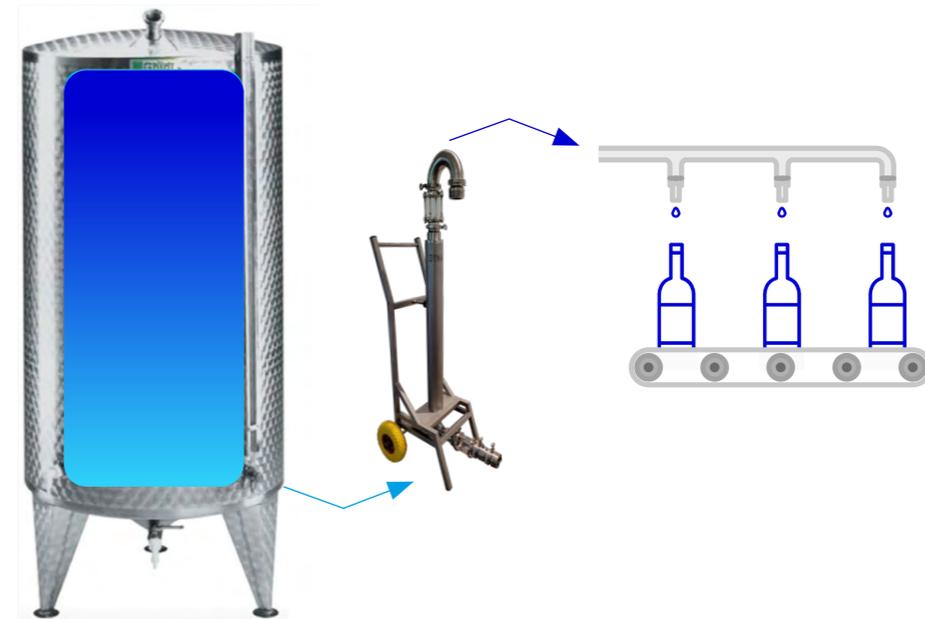
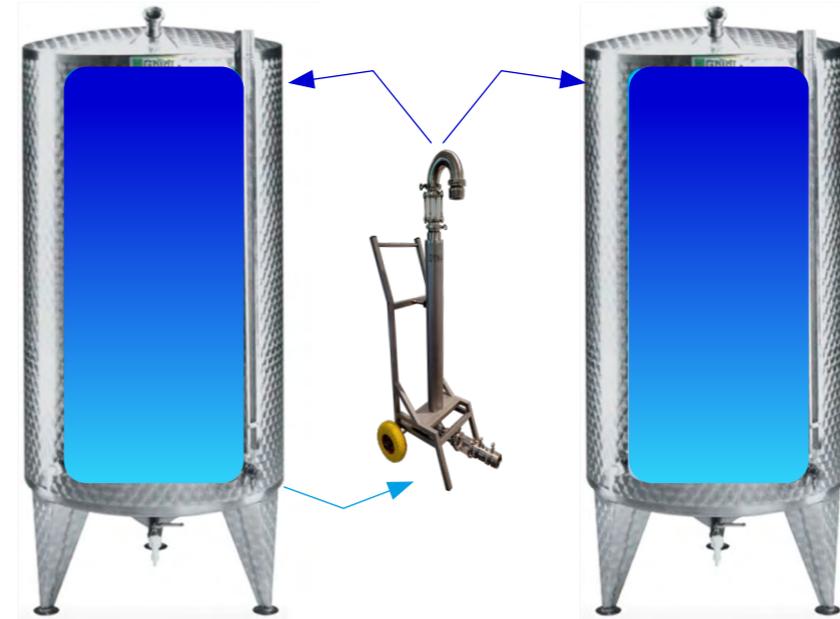
DYNA WINE® ermöglicht es, die gelösten Gase mit der gleichen Effizienz wie ein Membranschütz einzustellen, bietet jedoch viele Vorteile.

- Einfache und schnellere Inbetriebnahme
- Preis 15x niedriger
- Keine Verbrauchsmaterialien
- Keine Wartung erforderlich
- Komplette Reinigung in 10 Minuten

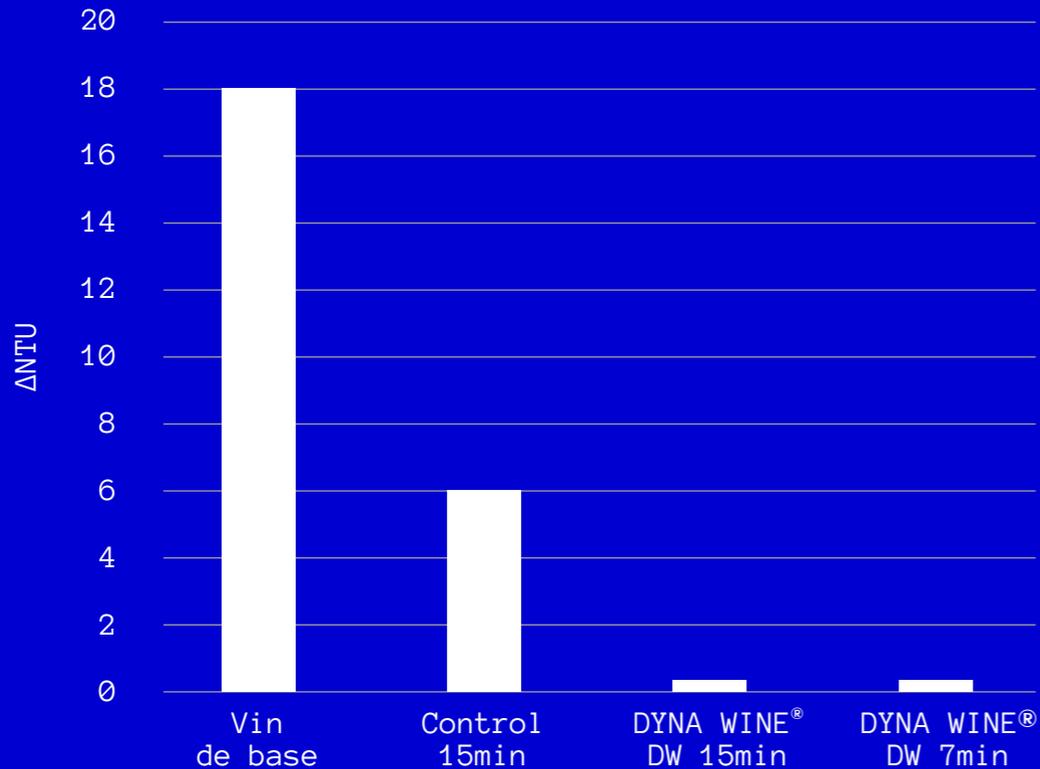
BRAUEN – HOMOGENISIEREN – VEREDELN Maßgeschneiderte Anwendungen

Einen Tank behutsam und schnell umrühren
Eliminierung von Problemen mit der thermischen
Schichtung
Reduzieren Sie die Anzahl der Remontagen
Montage von Tanks
Verfeinern Sie den Wein vor der Abfüllung

Anreicherung von Most,
Fermentationen
Mikrobielle Stabilisierung
Klärung, Proteinstabilisierung
Farbstabilisierung und -Korrektur
Beseitigung unerwünschter Moleküle
Weinsäurestabilisierung
Fallbearbeitung



Trübungsanalyse
= Proteininstabilitätsanalyse



PROTOKOLL

BIOLOGISCHE UND ANALYTISCHE TRIPLIKATIONEN: 6 STUDIEN 3-MAL ANALYSIERT

Bentonitbindung: 30g/hl Bentosol Protect Drei 10hl Tests:

- > Control 15min – klassisches Wickeln für 15 Minuten
- > DW 15min – Remontage mit dem DYNA WINE® Prozess für 15 Minuten
- > DW 7min – Remontage mit dem DYNA WINE® Prozess für 7 Minuten

Test Changins

Bentonit auf Chasselas 2021

Versuchsergebnis

Stabiler Wein ($\Delta NTU < 2$) unter beiden Bedingungen DYNA WINE® (7 und 15min) im Vergleich zu einem herkömmlichen Verfahren ($\Delta NTU = 6$ zur Kontrolle 15min, instabiler Wein).

Bessere Aktivierung von Bentonit während der Passage im DYNA WINE®-Modul und Zeitersparnis von mindestens 50% bei diesem Test im Vergleich zu einer herkömmlichen Mischung.

EINE LÖSUNG, DIE AN DIE GESAMTE WEINBEREITUNG ANGEPASST IST

Es ist das Werkzeug, das sich an die Art der Weinbereitung und die Bedürfnisse des Önologen anpasst.

Konventionelle, biologische, biodynamische oder natürliche Weinbereitung, DYNA WINE® bietet leistungsstarke Lösungen für alle Etiketten.



DÝNA WINE

info@dynawine.ch
www.dynawine.ch