

DYNA WINE



**L'innovation
au service du vin et des
œnologues exigeants**

Une révolution née d'une constatation

L'homogénéisation est une pratique standard utilisée avec succès dans l'industrie alimentaire. Elle reste pourtant encore très peu développée dans le domaine œnologique.

DYNA WINE® corrige ce manque avec une solution simple et efficace.



DYNA WINE



Le couteau suisse indispensable à tout œnologue

La technologie brevetée DYNA WINE® est un réel progrès pour gérer les gaz dissous et pour homogénéiser les intrants œnologiques en améliorant leur efficacité par une meilleure activation.

Sa facilité d'utilisation, sa petite taille et sa mécanique robuste en font un outil incontournable à chaque étape de vinification.


CHANGINS
haute école de
viticulture et œnologie



WO2020194206

 Innosuisse



Des solutions spécifiques pour le domaine viticole

CARBONIQUER

A pression atmosphérique jusqu'à 2.5 g/l
En surpression jusqu'à 9 g/l

DÉCARBONIQUER

Retirer le CO₂ dissous jusqu'à 0.2 mg/l

DÉSOXYGÉNER

Retirer l'O₂ dissous jusqu'à 0.2 mg/l

HOMOGÉNÉISER

BRASSER

AFFINER

ASSEMBLER

Performances d'utilisation

- 20 à 200 hectolitres par heure
- Homogénéisation optimale sans apport d'oxygène

Données techniques

Dimensions	L60cm x P60cm x H160cm
Poids en service	40kg
Pression max.	3 bars
T° de service	4-80°C
Hygiénisation	100°C max. 10 minutes

Des avantages pour le vin et pour le travail en cave

Vous gagnez du temps

- facilité d'utilisation et de nettoyage
- polyvalence
- intégration aux équipements existants (tuyauterie, pompe)

Vous gagnez de l'argent

- robustesse et fiabilité (pas d'électronique)
- réduction de temps de travail
- réduction des coûts opérationnels
- pas de consommables, pas de déchets

Vous améliorez la qualité des vins

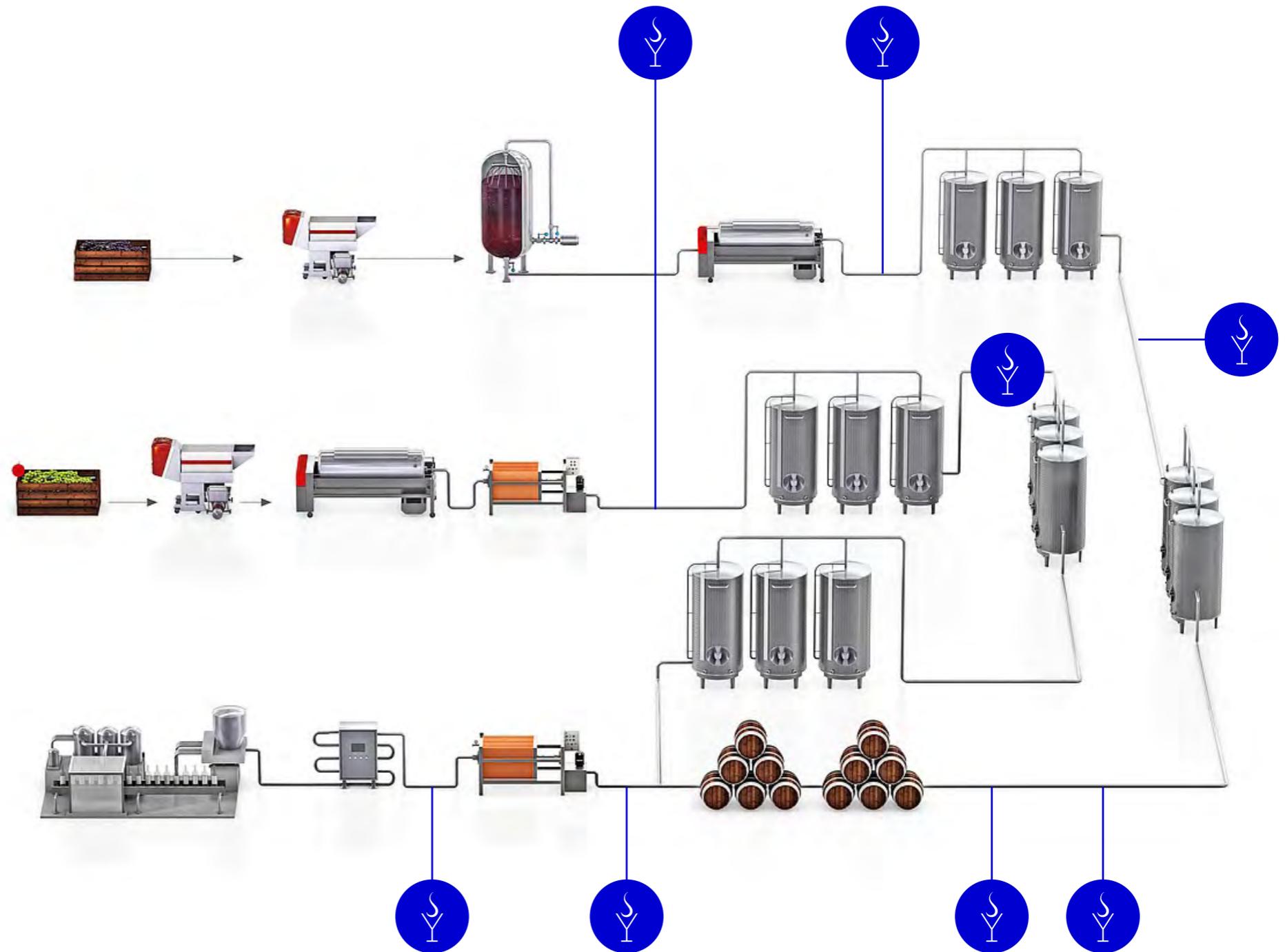
- meilleure activation des intrants œnologiques
- pas de produits chimiques



Un outil multifonctions toujours à vos côtés

Mobile et compact, le DYNA WINE® vous suit facilement dans tout le processus de vinification.

Sa polyvalence permet d'améliorer l'efficacité des traitements œnologiques:
en circuit fermé sur une cuve, en soutirage cuve à cuve ou en continu à la mise en bouteille.

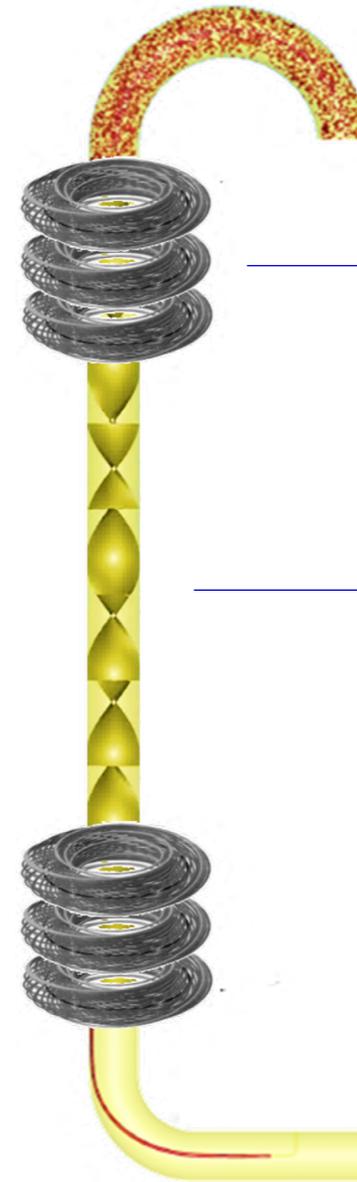


Un outil d'apparence simple mais qui cache une véritable innovation technologique

Le mélange s'opère par un système de vortex magnétodynamique sans apport incontrôlé d'oxygène dans le vin.

DYNA WINE® n'est qu'un outil, c'est l'œnologue qui reste à tout moment aux commandes de sa vinification.

IN
Champ magnétique permanent en néodyme 1.4 Tesla



OUT
Champ magnétique permanent en néodyme 1.4 Tesla

VORTEXEUR
Divisions du flux en 1024 couches

←
**BRASSAGE
HOMOGÉNÉISATION**

←
**GESTION
DES GAZ DISSOUS**

GESTION DES GAZ DISSOUS

Carboniquer, décarboniquer, désoxygéner

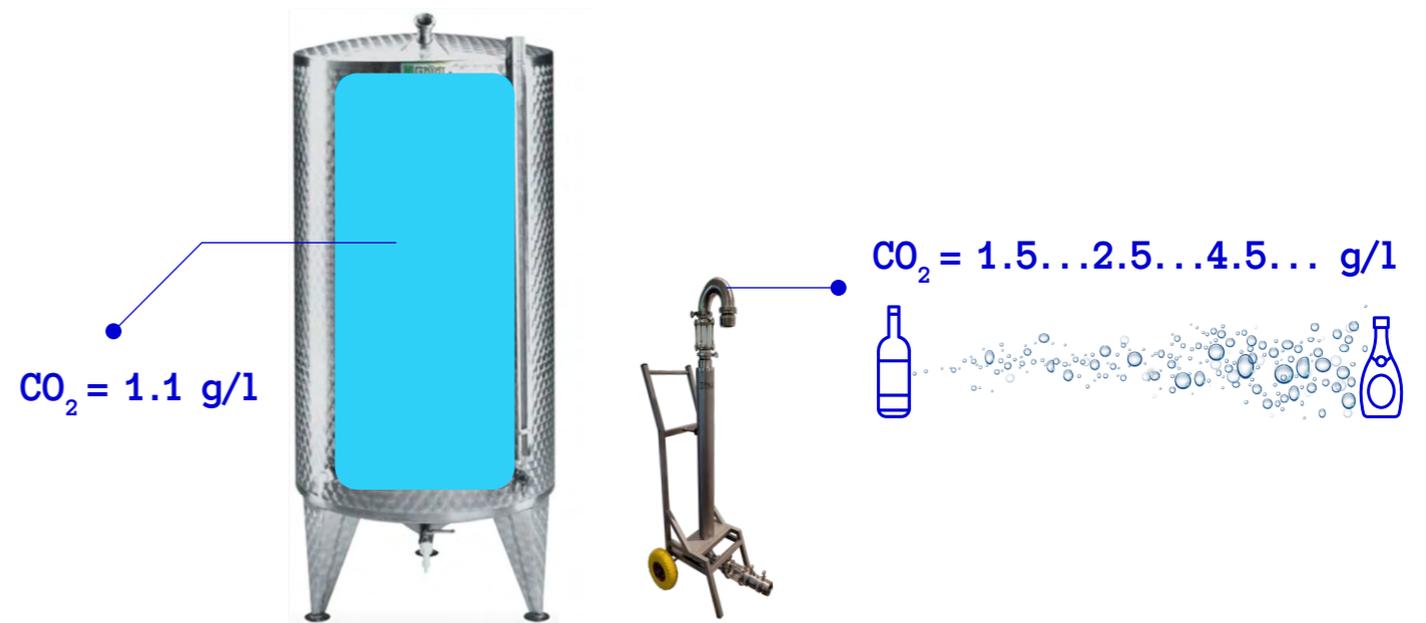
Ajustement simple, précis et homogène des gaz dissous à température de cave.

Technologie de génération de nanobulles et de dissolution en pression dynamique.

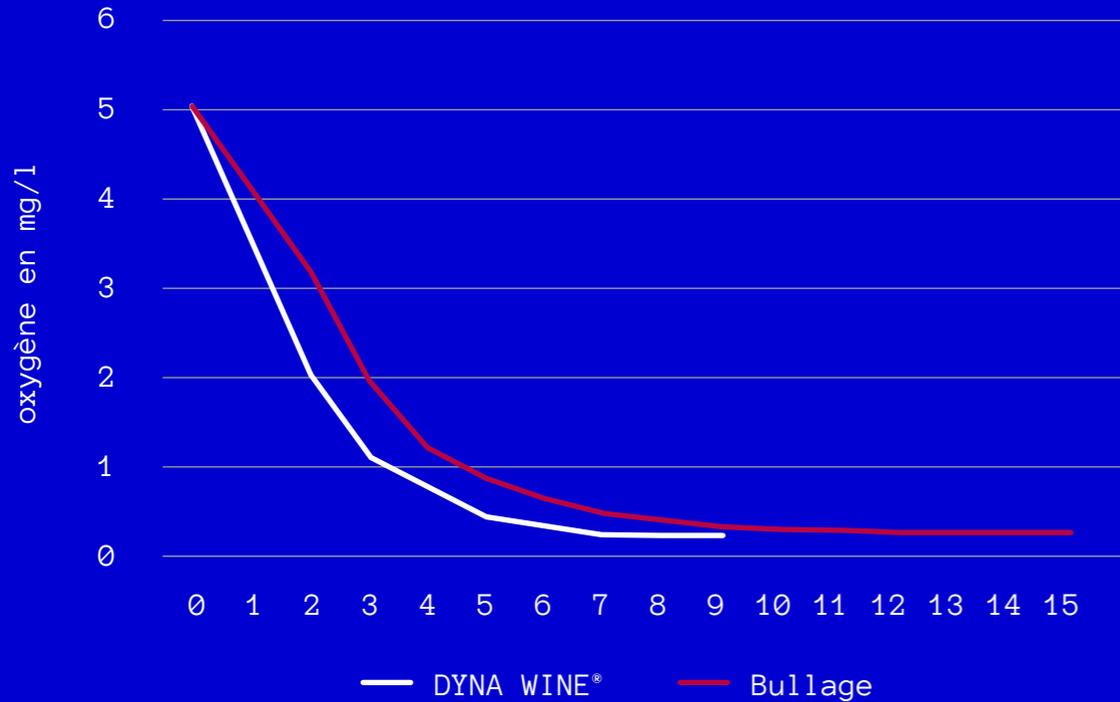
Rapidité, précision et efficacité.

En un seul passage, DYNA WINE® offre une évolutivité inégalée de la nanobulle en différents dosages.

Possibilité d'affiner la taille et la quantité de bulles. L'œnologue reste aux commandes.



DYNA WINE® vs bullage dit "classique"



Protocole

1.5 hl de Gamaret Rosé

Analyse de l'oxygène par pastille NomaSense

Test Changins Désoxygénation par azotage

Résultat du test

Différentiel de pente - désoxygénation pendant les 3 premières minutes: 1.6 fois plus rapide avec le module DYNA WINE®

Désoxygénation ($[O_2] < 0.3 \text{ mg/l}$) en 7 minutes avec module DYNA WINE® et en 13 minutes avec le bullage classique

Objectif : O₂ 0.8 => 0.4 mg/l - CO₂ 1.2 => 1.6 g/l	
CONTACTEUR MEMBRANAIRE	DYNA WINE
1 SEUL PASSAGE • Désoxygénation + carbonication (gaz utilisé : CO ₂)	2 PASSAGES • 1 ^{er} pour enlever O ₂ (gaz utilisé: N ₂) • 2 ^e pour ajuster CO ₂ (gaz utilisé: CO ₂)
TRAITEMENT DE 120HL • 3 heures en un passage	TRAITEMENT DE 120HL • 1 heure pour les 2 passages
NETTOYAGE • 3-4 heures	NETTOYAGE • 10 minutes

DYNA WINE® face à un contacteur membranaire

DYNA WINE® permet d'ajuster les gaz dissous avec la même efficacité qu'un contacteur membranaire mais il offre de nombreux avantages.

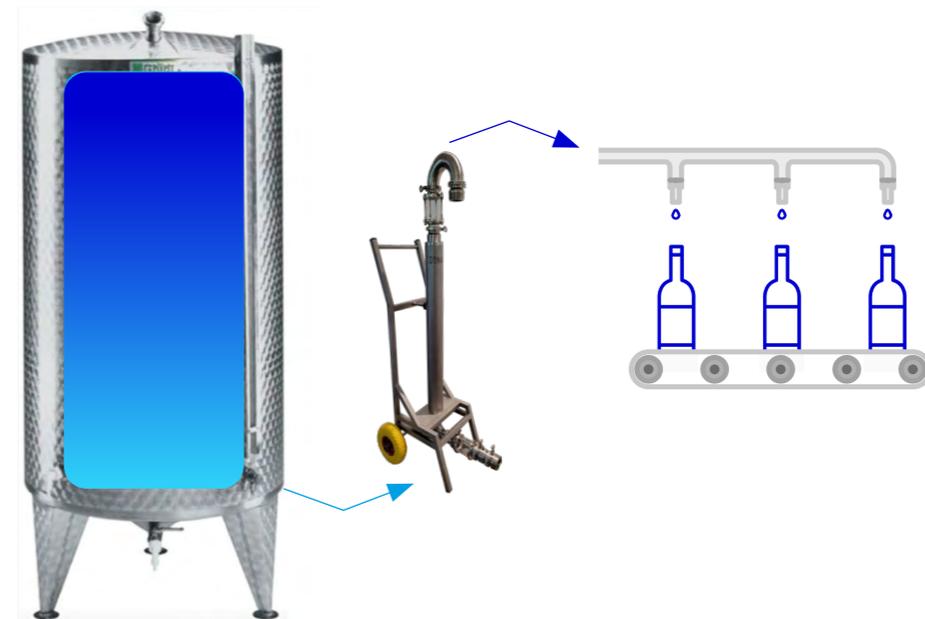
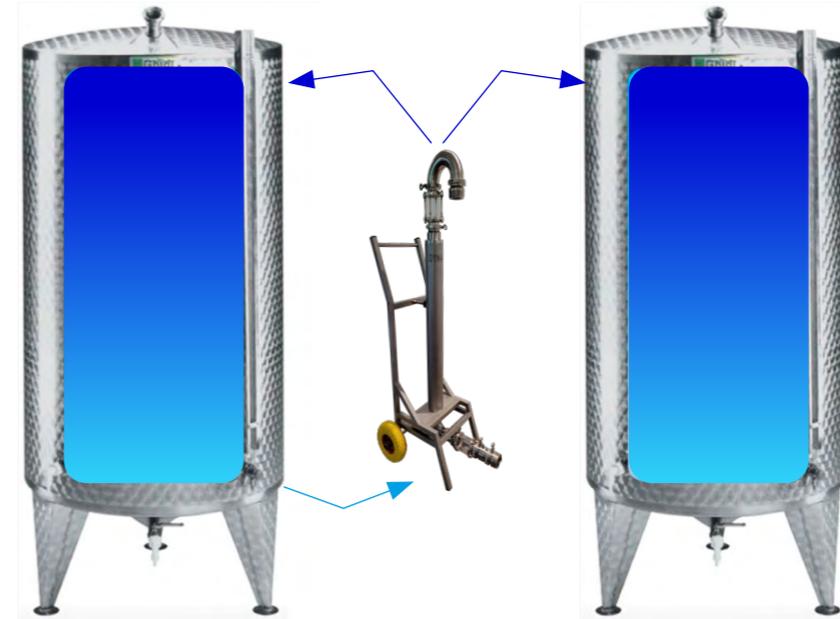
- Mise en service simple et plus rapide
- Prix 15x inférieur
- Pas de consommable
- Aucune maintenance nécessaire
- Nettoyage complet réalisé en 10 minutes

BRASSAGE – HOMOGÉNÉISATION – AFFINAGE

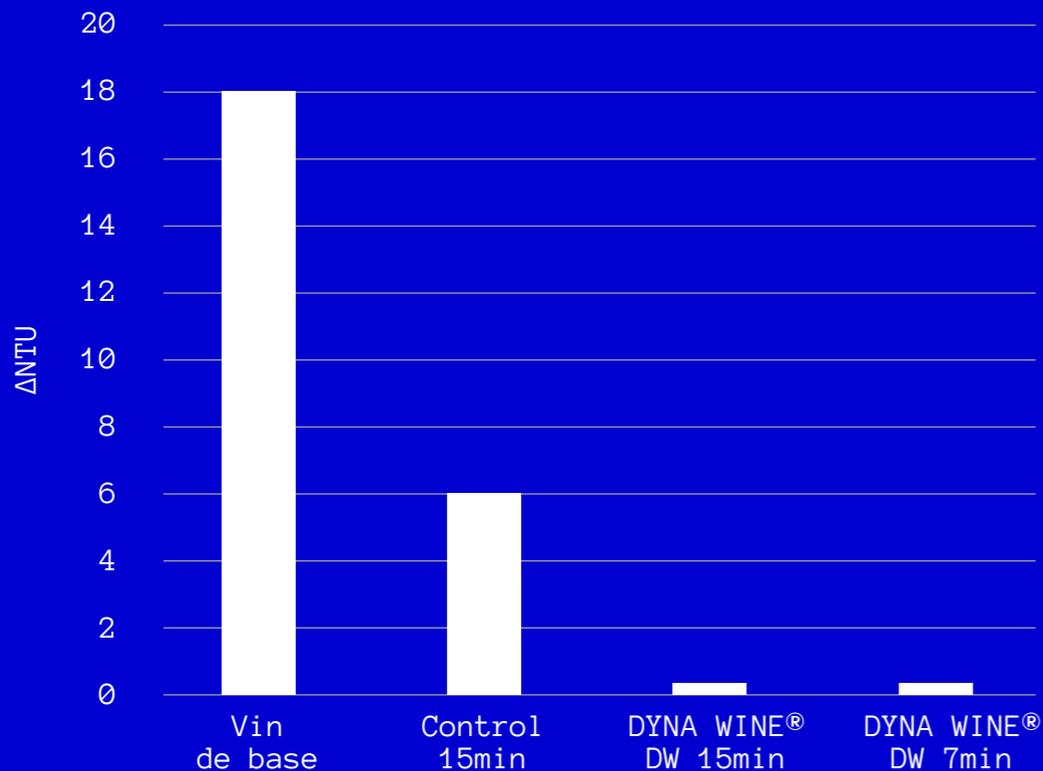
Des applications sur mesure

- Brasser une cuve de manière douce et rapide
- Éliminer les problèmes de stratification thermique
- Réduire le nombre de remontage
- Assembler des cuves
- Affiner le vin avant la mise en bouteille

- Enrichissement du moût, fermentations
- Stabilisation microbienne
- Clarification, stabilisation protéique
- Stabilisation et correction de la couleur
- Élimination des molécules indésirables
- Stabilisation tartrique
- Traitement des casses



Analyse de la turbidité
= analyse de l'instabilité protéique



PROTOCOLE

TRIPLICATA BIOLOGIQUE ET ANALYTIQUE: 6 ESSAIS ANALYSÉS 3 FOIS

Collage à la bentonite: 30g/hl Bentosol Protect

Trois essais de 10hl:

- > **Control 15min** – remontage classique pendant 15 minutes
- > **DW 15min** – remontage avec le process DYNA WINE® pendant 15 minutes
- > **DW 7min** – remontage avec le process DYNA WINE® pendant 7 minutes

Test Changins

Bentonite sur du Chasselas 2021

Résultat du test

Vin stable ($\Delta NTU < 2$) dans les deux conditions DYNA WINE® (7 et 15min) comparé à un remontage classique ($\Delta NTU = 6$ pour le control 15min, vin instable)

Meilleure activation de la bentonite lors du passage dans le module DYNA WINE® et gain de temps de minimum 50% sur cet essai comparé à un mélange classique.

UNE SOLUTION ADAPTÉE À TOUTES LES VINIFICATIONS

C'est l'outil qui s'adapte au type de vinification et aux besoins de l'oenologue.

Vinification conventionnelle, biologique, biodynamique ou naturelle, DYNA WINE® apporte des solutions performantes pour tous les labels.



DÝNA WINE

info@dynawine.ch
www.dynawine.ch