

DYNA WINE



**L'innovazione
al servizio del vino e degli
enologi più esigenti**

Una rivoluzione nata da un'osservazione

L'omogeneizzazione è una pratica standard utilizzata con successo nell'industria alimentare. Tuttavia, è ancora poco sviluppata in campo enologico.

DYNA WINE® corregge questa lacuna con una soluzione semplice ed efficace.



DYNA WINE



Il coltellino svizzero indispensabile per ogni enologo

La tecnologia brevettata DYNA WINE® è un vero e proprio passo avanti nella gestione dei gas disciolti e nell'omogeneizzazione degli input enologici migliorandone l'efficienza attraverso una migliore attivazione.

La facilità d'uso, le dimensioni ridotte e la meccanica robusta ne fanno uno strumento essenziale in ogni fase del processo di vinificazione.



Soluzioni specifiche per il settore vinicolo

CARBONIZZARE

A pressione atmosferica fino a 2,5 g/l
In sovrappressione fino a 9 g/l

DECARBONIZZARE

Rimuovere il CO₂ disciolto fino a 0,2 mg/l

DEOSSIGENARE

Rimuovere l'O₂ disciolto fino a 0,2 mg/l

OMOGENEIZZARE

MESCOLARE

AFFINARE

ASSEMBLARE

Prestazioni di utilizzo

- Da 20 a 200 ettolitri all'ora
- Omogeneizzazione ottimale senza apporto di ossigeno

Dati tecnici

Dimensioni	L60cm x P60cm x H160cm
Peso in servizio	40kg
Pressione max.	3 bars
T° di servizio	4-80°C
Igienizzazione	100°C max. 10 minuti

Vantaggi per il vino e per lavorare in cantina

Si risparmi tempo

- facilità d'uso e pulizia
- versatilità
- integrazione con apparecchiature esistenti (tubazioni, pompe)

Si guadagna denaro

- robustezza e affidabilità (senza elettronica)
- riduzione dell'orario di lavoro
- costi operativi ridotti
- nessun materiale di consumo, nessuno spreco

Si migliora la qualità dei vini

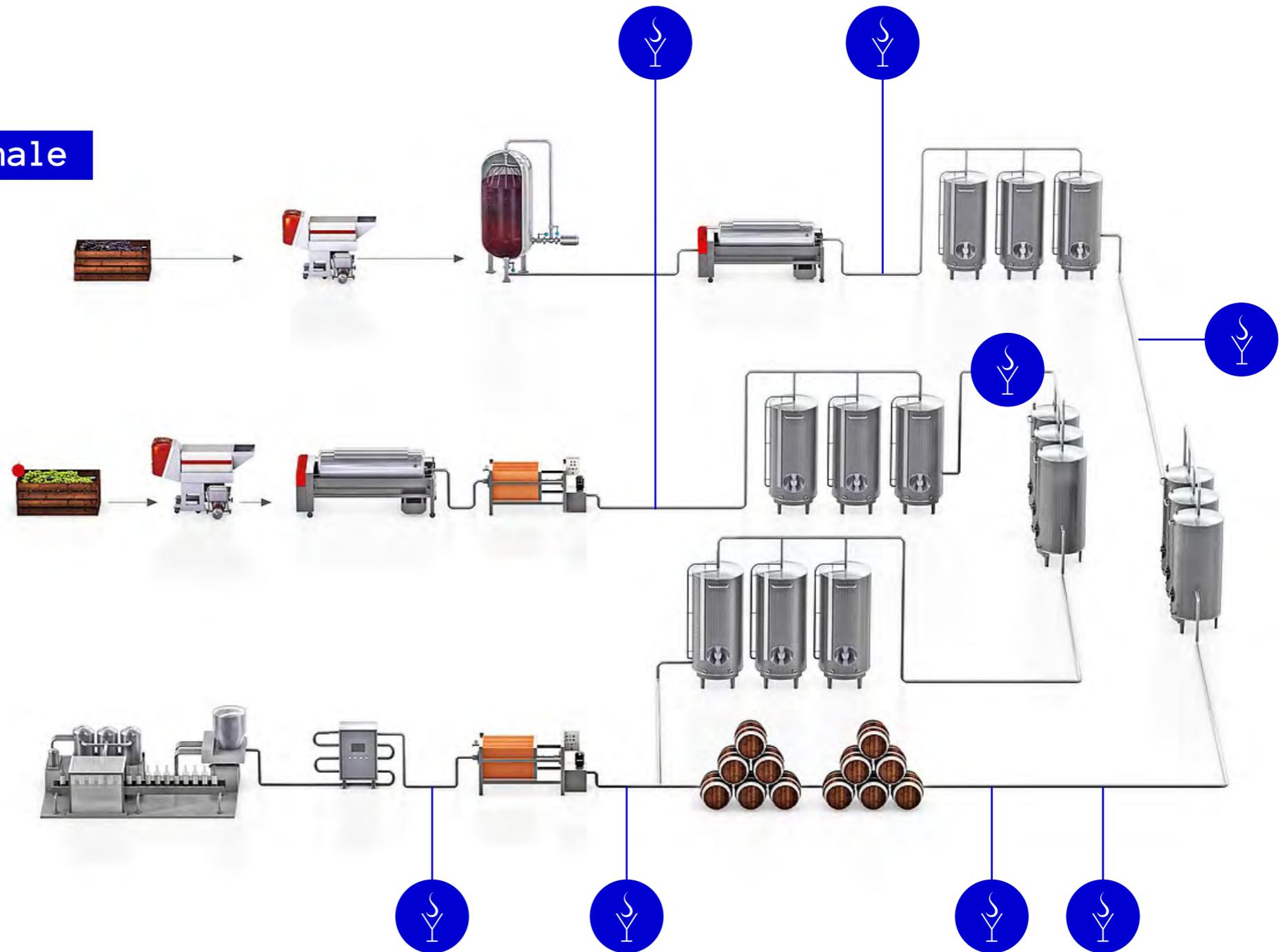
- migliore attivazione degli input enologici
- nessun prodotto chimico



Uno strumento multifunzionale sempre al tuo fianco

Mobile e compatto, DYNA WINE® ti segue facilmente durante tutto il processo di vinificazione.

La sua versatilità permette di migliorare l'efficacia dei trattamenti enologici:
in un circuito chiuso su un serbatoio,
in scaffalature da serbatoio a serbatoio
o in continuo all'imbottigliamento.

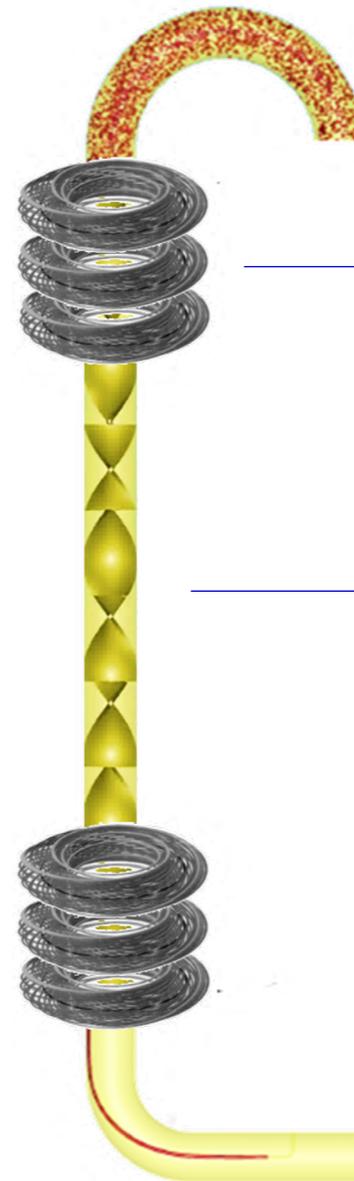


Uno strumento che sembra semplice
ma nasconde una vera e propria
innovazione tecnologica

La miscelazione avviene tramite un sistema
a vortice magnetodinamico senza apporto
incontrollato di ossigeno al vino.

DYNA WINE® è solo uno strumento,
è l'enologo che mantiene in ogni momento il
controllo della sua vinificazione.

IN
Campo magnetico permanente
al neodimio 1.4 Tesla



OUT
Campo magnetico permanente
al neodimio 1.4 Tesla

VORTEXEUR
il flusso è suddiviso in 1024 strati

←
MESCOLATURA
OMOGENEIZZAZIONE

←
GESTIONE
DEI GAS DISCIOLTI

GESTIONE GAS DISCIOLTO

Carbonizzare, decarbonizzare, deossigenare

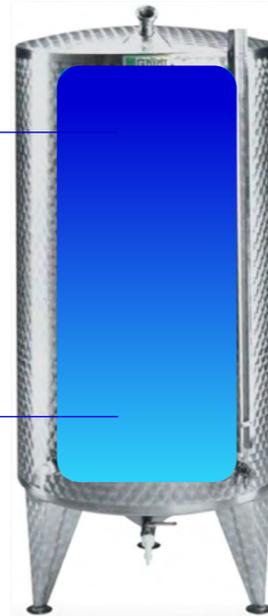
Regolazione semplice, precisa ed omogenea dei gas disciolti alla temperatura di cantina.

Generazione di nanobolle e tecnologia di dissoluzione dinamica della pressione.
Velocità, precisione ed efficienza.

In un unico passaggio, DYNA WINE® offre una scalabilità senza precedenti delle nanobolle in diversi dosaggi.

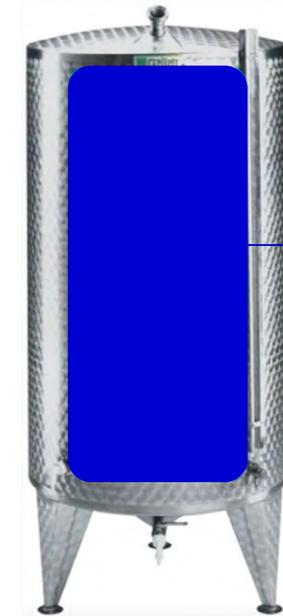
Possibilità di affinare la dimensione e la quantità di bolle.
L'enologo rimane in carica.

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



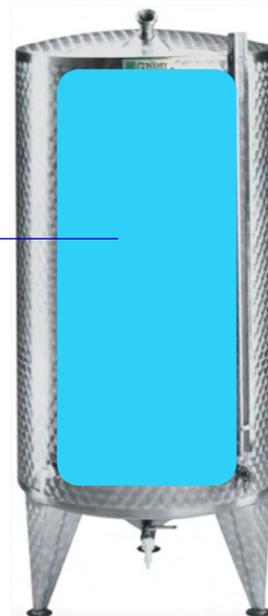
$\text{O}_2 = 0.8 \text{ mg/l}$

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



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

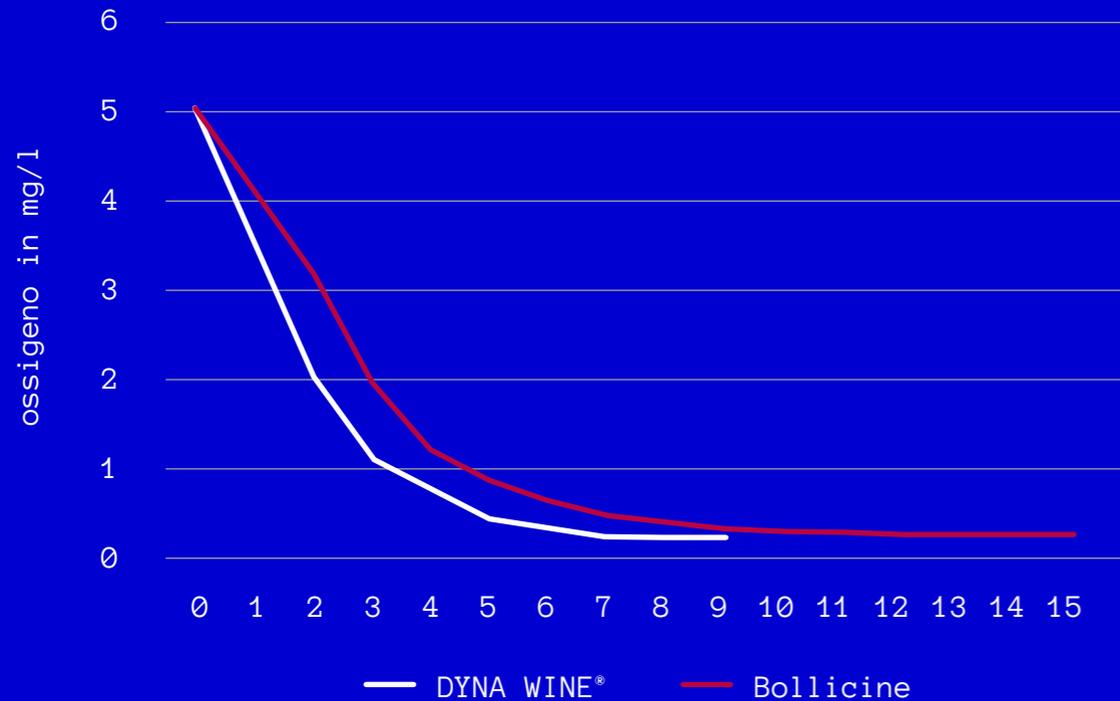
$\text{CO}_2 = 1.1 \text{ g/l}$



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



DYNA WINE® vs bollicine convenzionali



Protocollo
1.5 hl di Gamaret Rosé
Analisi dell'ossigeno con pellet NomaSense

Prova Changins Deossigenazione mediante azoto

Risultato del test

Differenziale di pendenza - deossigenazione durante i primi 3 minuti: 1,6 volte più veloce con il modulo DYNA WINE®

Deossigenazione ($[O_2] < 0,3 \text{ mg/l}$) in 7 minuti con modulo DYNA WINE® e in 13 minuti con bollicine convenzionali

Bersaglio : O₂ 0.8 => 0.4 mg/l - CO₂ 1.2 => 1.6 g/l	
CONTATTORE A MEMBRANA	DYNA WINE
1 PASSAGGIO SINGOLO <ul style="list-style-type: none"> Deossigenazione + carbonicazione (gas utilizzato: CO₂) 	2 PASSAGGI <ul style="list-style-type: none"> 1° per rimuovere O₂ (gas utilizzato: N₂) 2° per regolare CO₂ (gas utilizzato: CO₂)
TRATTAMENTO 120HL <ul style="list-style-type: none"> 3 ore in un passaggio 	TRATTAMENTO 120HL <ul style="list-style-type: none"> 1 ora per i 2 passaggi
PULITURA <ul style="list-style-type: none"> 3-4 ore 	PULITURA <ul style="list-style-type: none"> 10 minuti

DYNA WINE® di fronte a un contattore a membrana

DYNA WINE® permette di regolare i gas disciolti con la stessa efficienza di un contattore a membrana ma offre molti vantaggi.

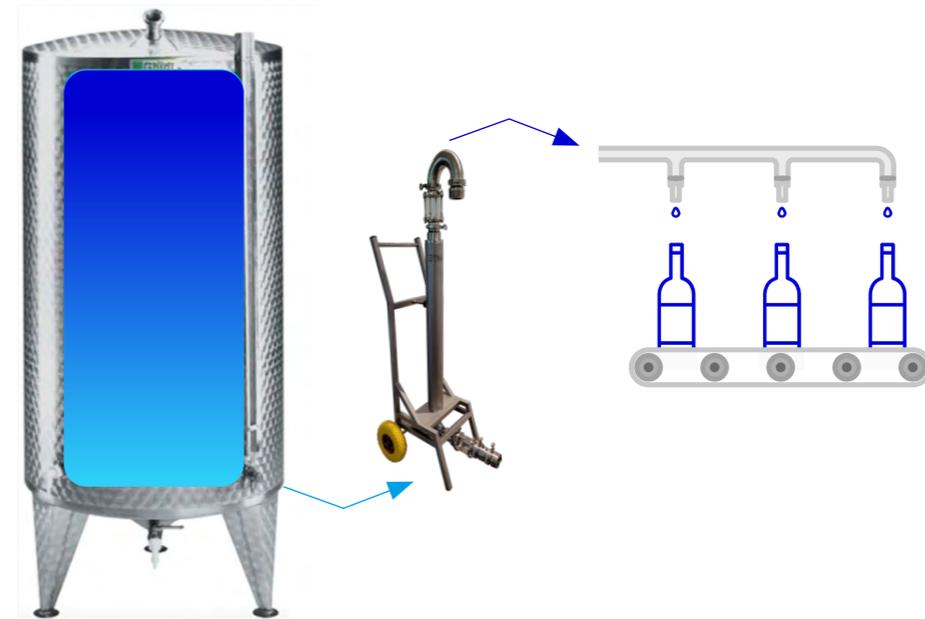
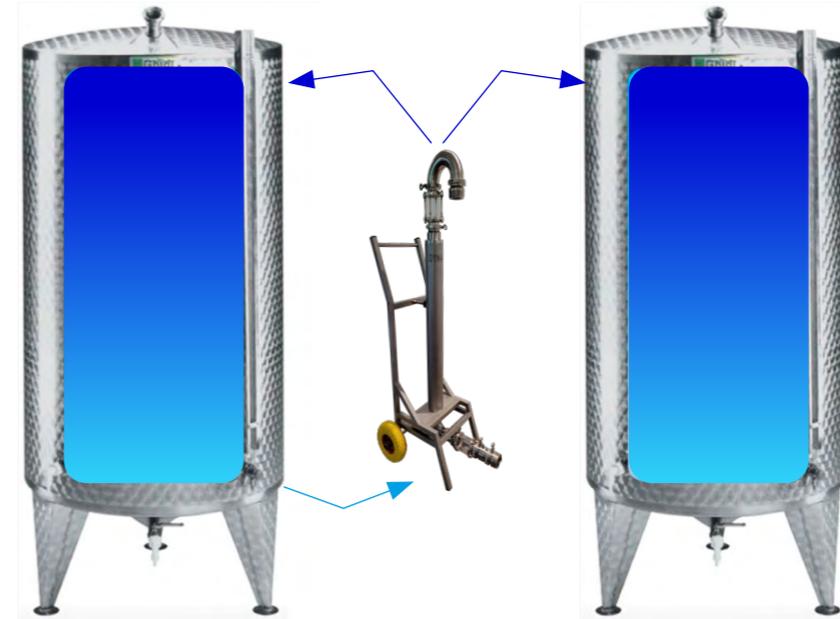
- Messa in servizio semplice e veloce
- Prezzo 15x inferiore
- Nessun materiale di consumo
- Nessuna manutenzione richiesta
- Pulizia completa effettuata in 10 minuti

MESCOLATURA – OMOGENEIZZAZIONE – RAFFINAZIONE

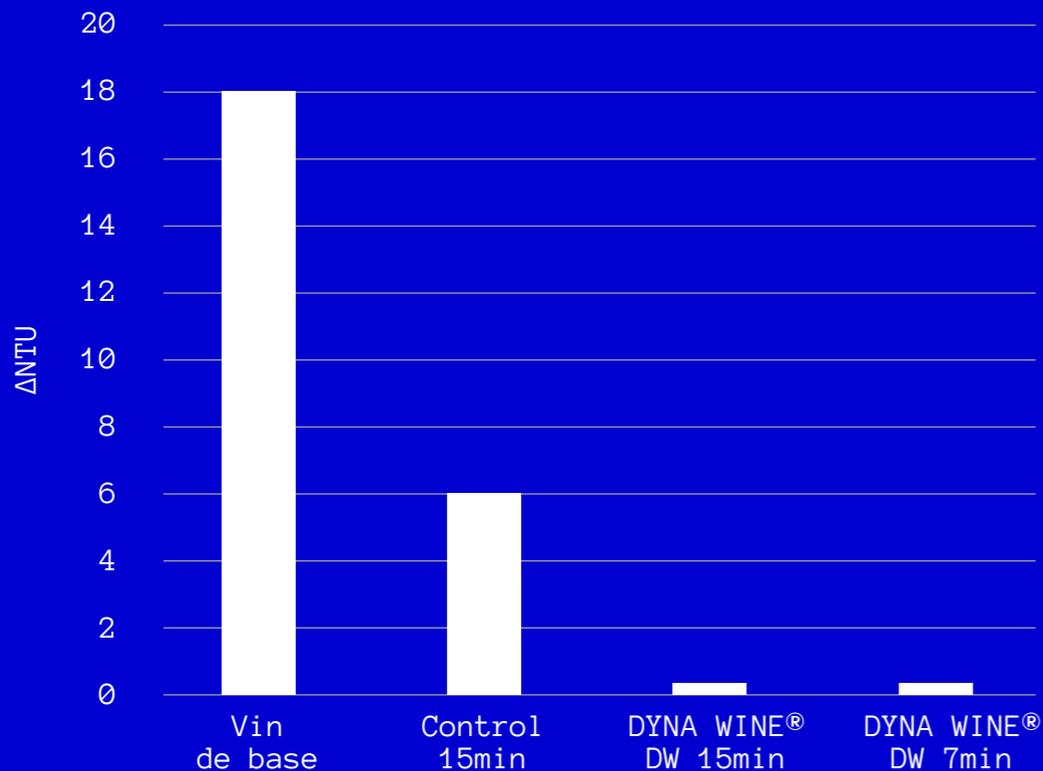
Applicazioni su misura

- Mescolare un serbatoio delicatamente e rapidamente
- Eliminare i problemi di stratificazione termica
- Ridurre il numero di rimontaggi
- Assembla i serbatoi
- Affina il vino prima dell'imbottigliamento

- Arricchimento del mosto, fermentazioni
- Stabilizzazione microbica
- Chiarificazione, stabilizzazione delle proteine
- Stabilizzazione e correzione del colore
- Eliminazione di molecole indesiderate
- Stabilizzazione tartarica
- Trattamento dei "casse"



Analisi di torbidità
= analisi dell'instabilità proteica



PROTOCOLLO
TRIPLICATA BIOLOGICA E ANALITICA: 6 STUDI ANALIZZATI 3 VOLTE

Incollaggio bentonite: 30g/hl Bentosol Protect
Tre test da 10hl:
> Control 15min – avvolgimento classico per 15 minuti
> DW 15min – rimontaggio con il processo DYNA WINE® per 15 minuti
> DW 7min – rimontaggio con il processo DYNA WINE® per 7 minuti

Prova Changins Bentonite su Chasselas 2021

Risultato del test

Vino stabile ($\Delta NTU < 2$) in entrambe le condizioni DYNA WINE® (7 e 15min) rispetto ad un rimontaggio convenzionale ($\Delta NTU = 6$ per controllo 15min, vino instabile)

Migliore attivazione della bentonite durante il passaggio nel modulo DYNA WINE® e risparmio di tempo di almeno il 50% su questo test rispetto ad una miscela convenzionale.

DYNA WINE

UNA SOLUZIONE ADATTA A TUTTA LA VINIFICAZIONE

È lo strumento che si adatta al tipo di vinificazione e alle esigenze dell'enologo.

Vinificazione convenzionale, biologica, biodinamica o naturale, DYNA WINE® fornisce soluzioni ad alte prestazioni per tutte le etichette.



DÝNA WINE

info@dynawine.ch
www.dynawine.ch