

DYNA WINE



**Innovación  
al servicio del vino y los  
exigentes enólogos**

## Una revolución nacida de una observación

La homogeneización es una práctica estándar utilizada con éxito en la industria alimentaria. Sin embargo, todavía está poco desarrollada en el campo de la enología.

soluciona esta carencia con una solución simple y eficaz.



DYNA WINE



La navaja suiza indispensable  
para todo enólogo.

La tecnología patentada de DYNA WINE®  
representa un verdadero avance en el manejo  
de los gases disueltos y la homogeneización  
de los insumos enológicos al mejorar su  
eficacia a través de una mejor activación.

Su facilidad de uso, su tamaño compacto y su  
mecánica resistente lo convierten en una  
herramienta indispensable en cada etapa de la  
vinificación.

  
**CHANGINS**  
haute école de  
viticulture et œnologie



WO2020194206

 Innosuisse



## Soluciones específicas para la industria vitivinícola

### **CARBONATAR**

A presión atmosférica hasta 2.5 g/l  
En sobrepresión hasta 9 g/l

### **DECARBONATAR**

Eliminar el CO<sub>2</sub> disuelto hasta 0.2 mg/l

### **DESOXIGENAR**

Eliminar el oxígeno disuelto hasta 0.2 mg/l

### **HOMOGENIZAR**

### **MEZCLAR**

### **AFINAR**

### **ENSAMBLAR**

#### **Rendimiento de uso**

- De 20 a 200 hectolitros por hora
- Homogeneización óptima  
sin aporte de oxígeno

#### **Datos técnicos**

Dimensiones: L60cm x P60cm x H160cm  
Peso en funcionamiento: 40 kg  
Presión máxima: 3 bares  
Temperatura de servicio: 4-80°C  
Higienización: 100°C máx. durante 10 minutos

## Beneficios para el vino y el trabajo en la bodega

### Hoyyh' {ø t ww

- facilidad de uso y limpieza
- versatilidad
- integración con equipos existentes (tuberías, bomba)

### Ahorro de dinero

- robustez y fiabilidad (sin electrónica)
- reducción del tiempo de trabajo
- reducción de los costos operativos
- sin consumibles, sin residuos

### Mejora la calidad de los vinos

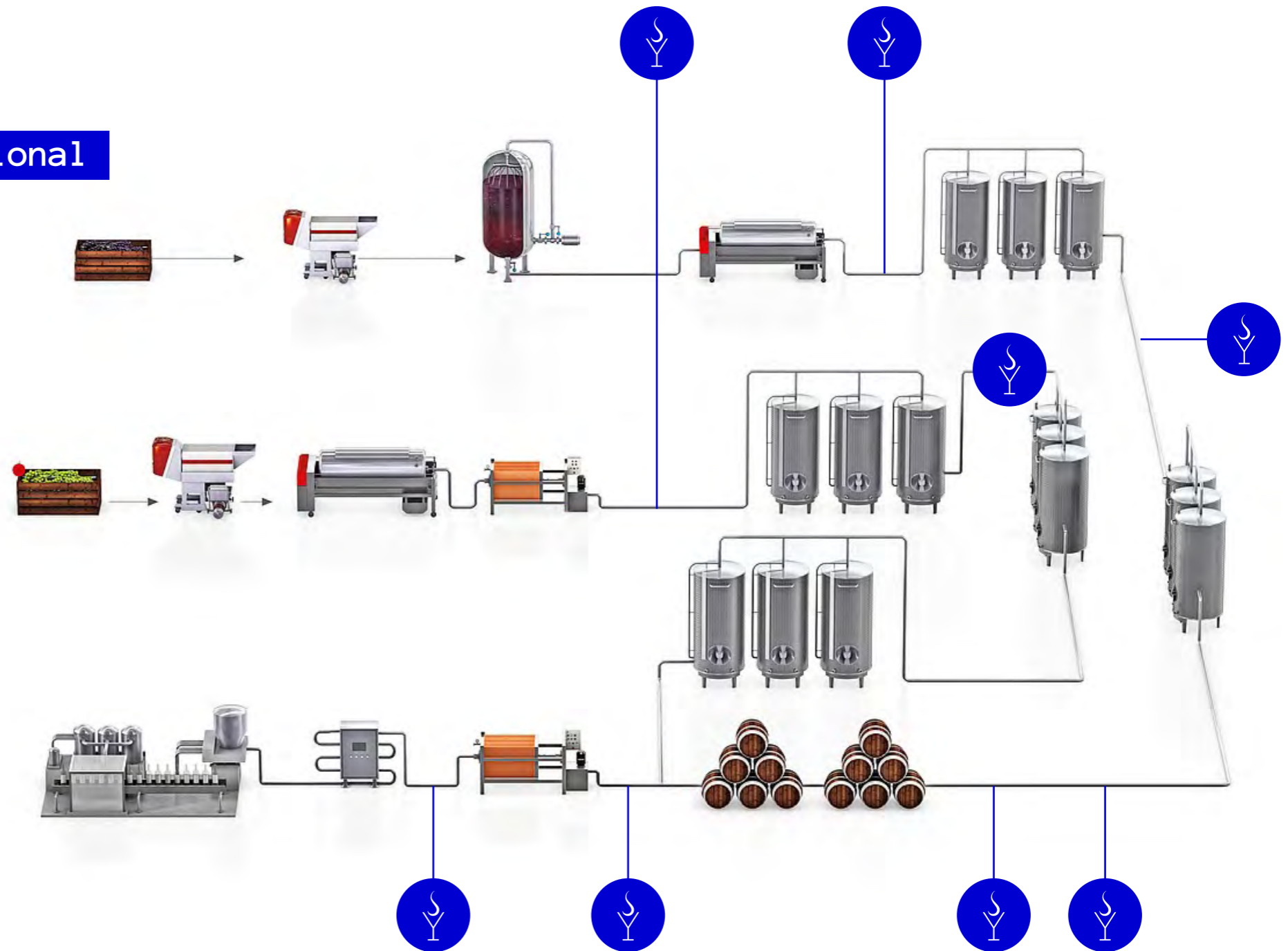
- mejora la activación de los insumos enológicos
- sin productos químicos



## Una herramienta multifuncional siempre a tu lado

Móvil y compacto, el DYNA WINE® te acompaña fácilmente en todo el proceso de vinificación.

Su versatilidad permite mejorar la eficiencia de los tratamientos enológicos: en circuito cerrado en un tanque, en trasiego de tanque a tanque o de forma continua en el embotellado.

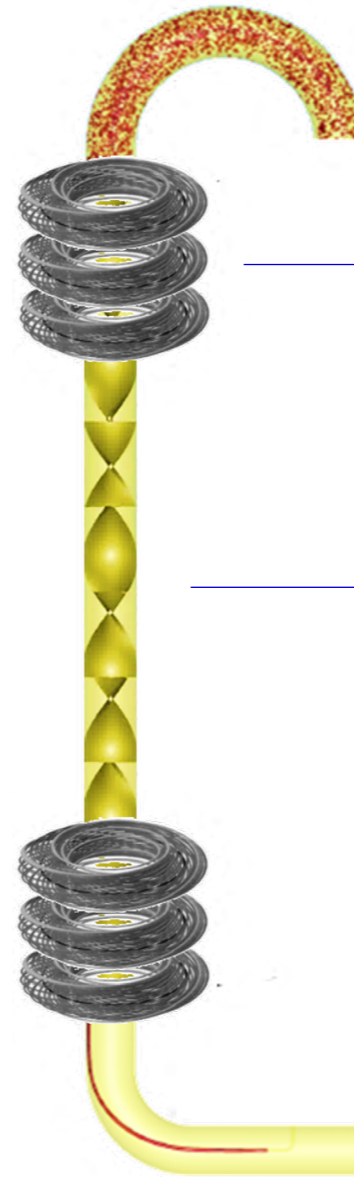


Una herramienta de apariencia simple pero que esconde una verdadera innovación tecnológica.

La mezcla se realiza mediante un sistema de vórtice magnetodinámico sin aporte no controlado de oxígeno al vino.

DYNA WINE® es simplemente una herramienta, es el enólogo quien permanece en todo momento a cargo de su proceso de vinificación.

**ENTRADA**  
Campo magnético permanente de neodimio de 1.4 Tesla



**SALIDA**  
Campo magnético permanente de neodimio de 1.4 Tesla

**VORTEXADOR**  
División del flujo en 1024 capas

←  
**MEZCLA  
HOMOGENIZACIÓN**

←  
**GESTIÓN  
DE LOS GASES DISUELTOS**

## GESTIÓN DE GASES DISUELTOS

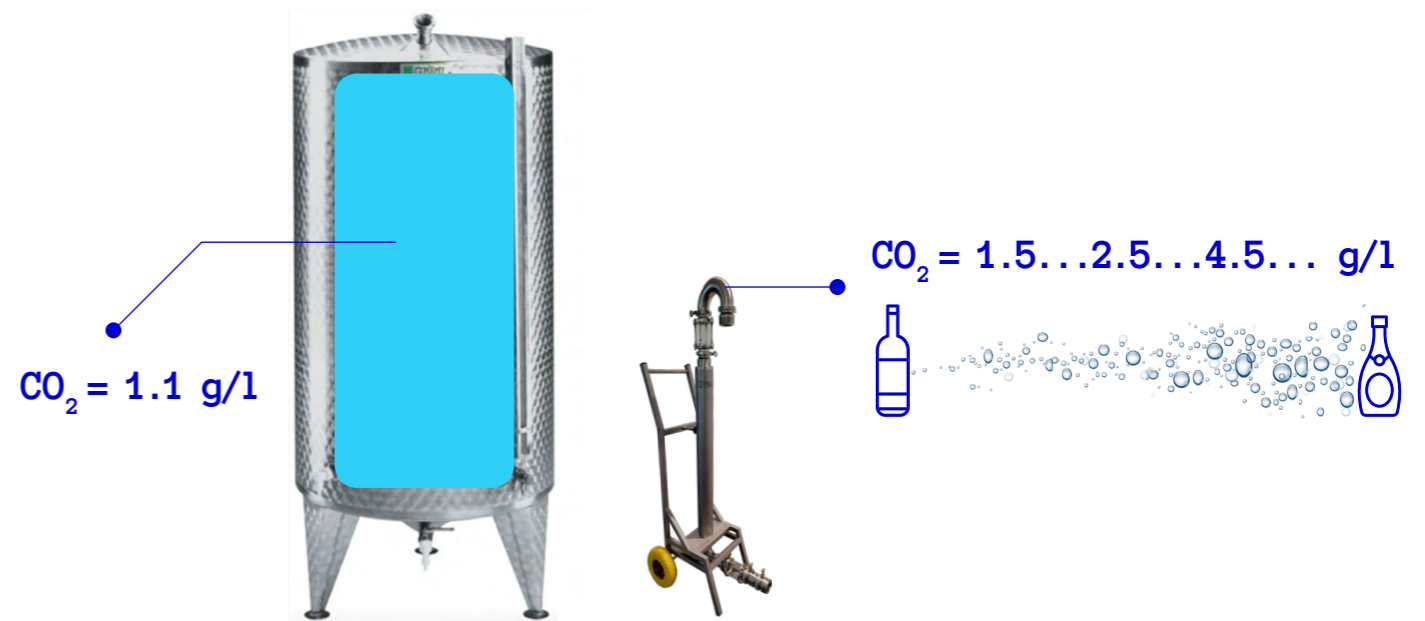
Carbonatar, decarbonatar, desoxigenar

Ajuste simple, preciso y homogéneo de los gases disueltos a temperatura de bodega.

Tecnología de generación de nanoburbujas y disolución bajo presión dinámica. Rapidez, precisión y eficiencia.

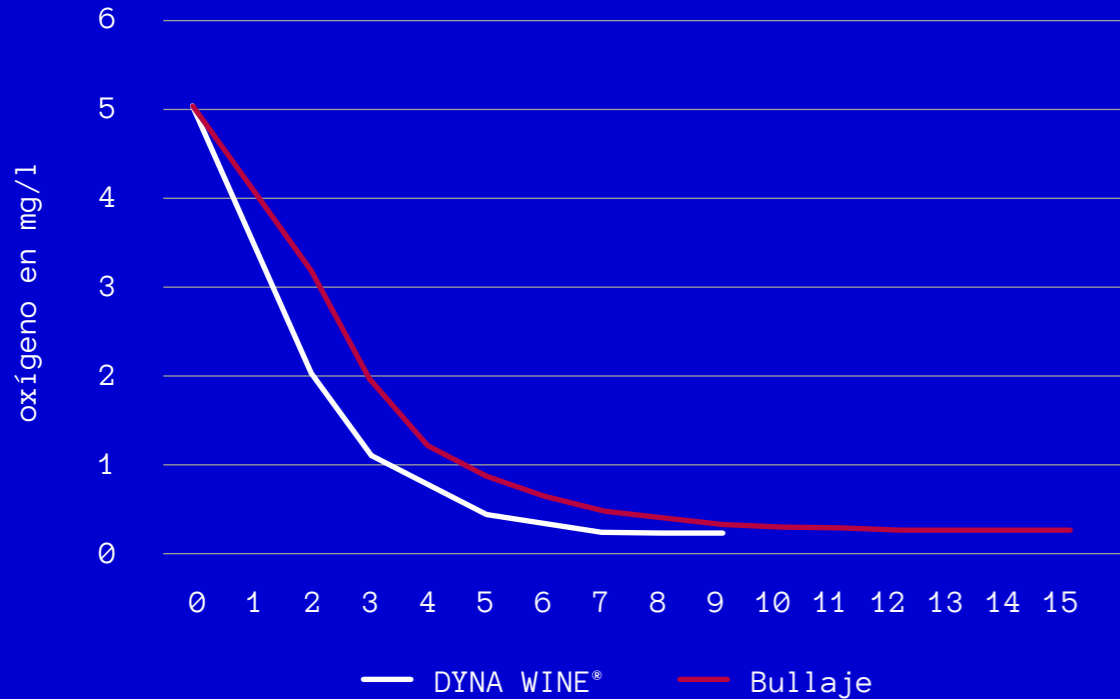
En un solo paso, DYNA WINE® ofrece una escalabilidad incomparable de la nanoburbuja en diferentes dosis.

Posibilidad de refinar el tamaño y la cantidad de burbujas. El enólogo sigue estando a cargo.





DDYNA WINE® versus el bullaje conocido como "clásico"



Protocolo  
1.5 hl de Gamaret Rosé  
Análisis de oxígeno mediante pastilla NomaSense

## Prueba Changins Desoxigenación mediante nitrogenación

### Resultado de la prueba

Diferencial de pendiente: Desoxigenación durante los primeros 3 minutos **1.6 veces más rápida con el módulo DYNA WINE®**

Desoxigenación ( $[O_2] < 0.3 \text{ mg/l}$ ) en 7 minutos con el módulo DYNA WINE® y en 13 minutos con el bullaje clásico

<b>Objetivo: O<sub>2</sub> 0.8 =&gt; 0.4 mg/l - CO<sub>2</sub> 1.2 =&gt; 1.6 g/l</b>	
<b>CONTACTOR DE MEMBRANA</b>	<b>DYNA WINE</b>
<b>SOLO UN PASO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desoxigenación + carbonatación (gas utilizado: CO<sub>2</sub>)</li> </ul>	<b>DOS PASOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1º paso para remover O<sub>2</sub> (gas utilizado: N<sub>2</sub>)</li> <li>2º paso para ajustar CO<sub>2</sub> (gas utilizado: CO<sub>2</sub>)</li> </ul>
<b>TRATAMIENTO DE 120HL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>3 horas en un solo paso</li> </ul>	<b>TRATAMIENTO DE 120HL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 hora para los 2 pasajes</li> </ul>
<b>LIMPIEZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>3-4 horas</li> </ul>	<b>LIMPIEZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>10 minutos</li> </ul>

## DYNA WINE® frente a un contactor de membrana

DYNA WINE® permite ajustar los gases disueltos con la misma eficacia que un contactor de membrana, pero ofrece numerosas ventajas adicionales.

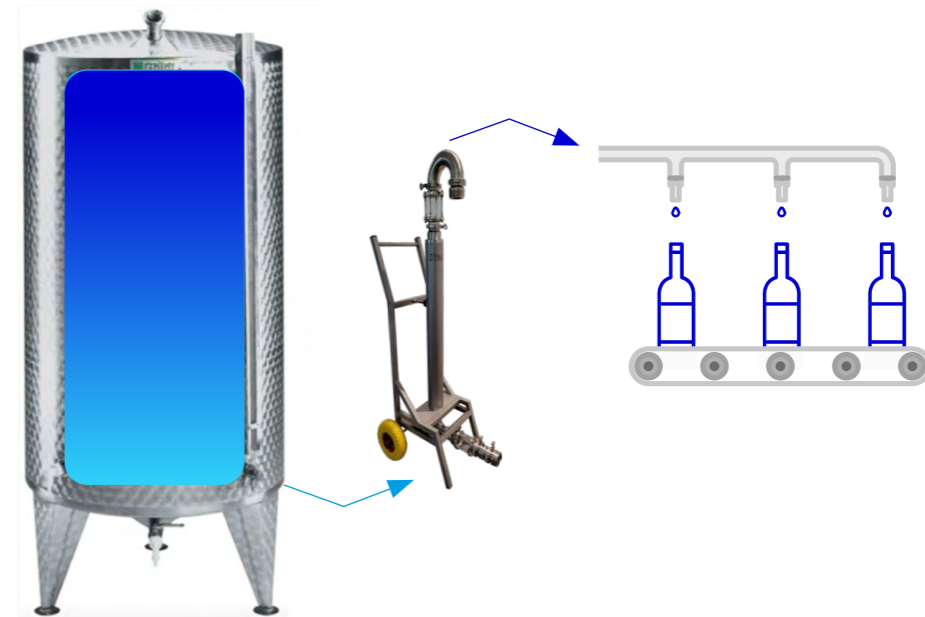
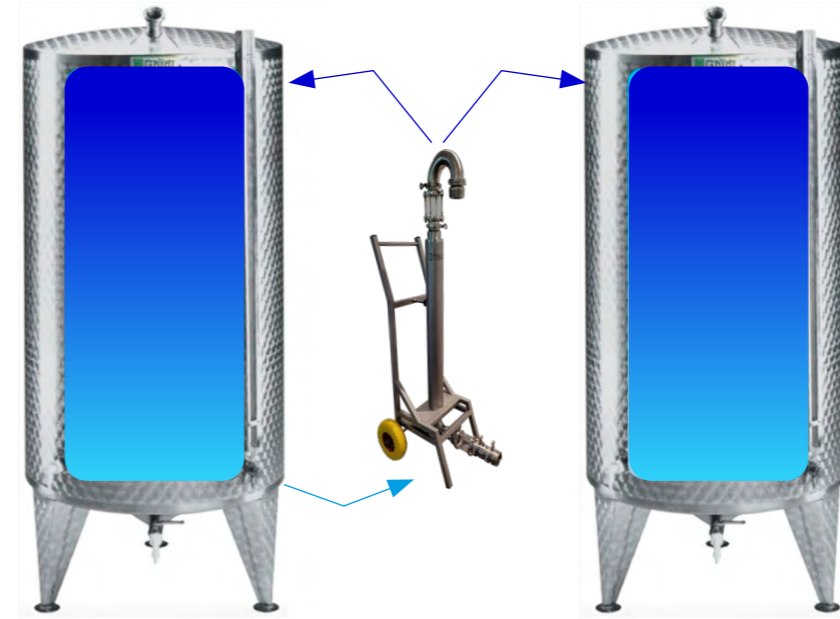
- Puesta en marcha simple y más rápida
- Precio 15 veces inferior
- Sin consumibles
- Sin necesidad de mantenimiento
- Limpieza completa realizada en 10 minutos

## MEZCLA – HOMOGENIZACIÓN – AFINAR

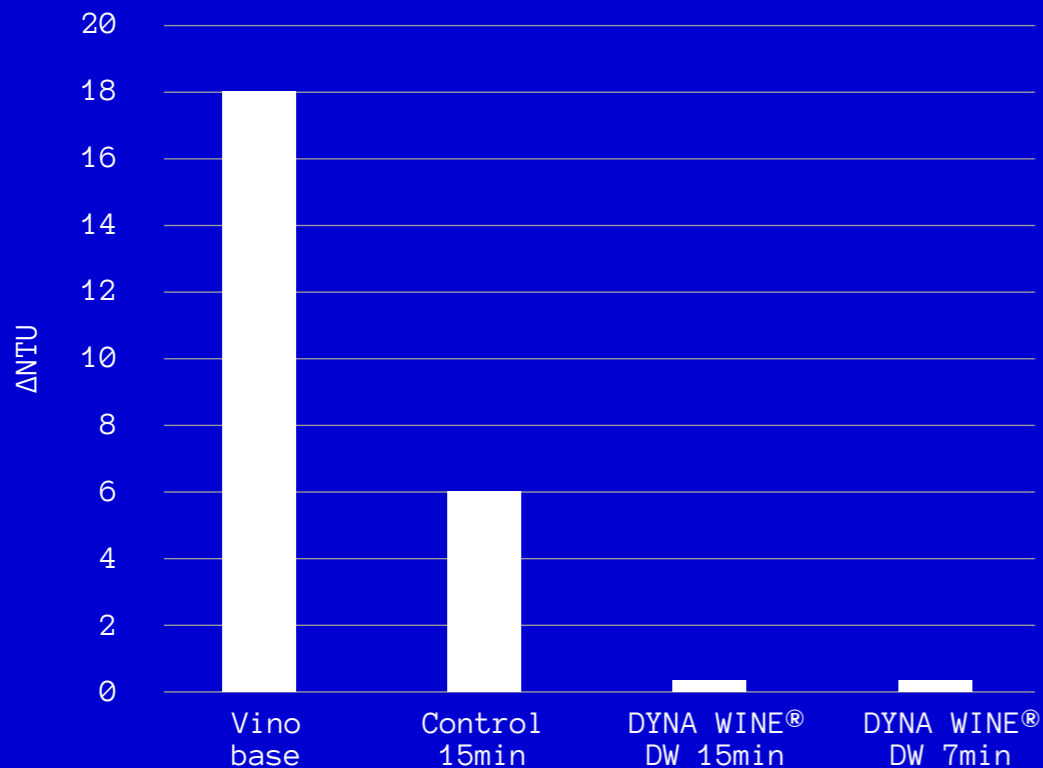
### Aplicaciones personalizadas

- Mezclar un tanque de manera suave y rápida
- Eliminar problemas de estratificación térmica
- Reducir el número de remontajes
- Ensamblar tanques
- Afinar el vino antes del embotellado

- Enriquecimiento del mosto, fermentaciones
- Estabilización microbiológica
- Clarificación, estabilización proteica
- Estabilización y corrección del color
- Eliminación de moléculas indeseables
- Estabilización tartárica
- Tratamiento de las clarificaciones



Análisis de la turbidez  
= análisis de la inestabilidad proteica.



PROTOCOLO  
TRIPLICADO BIOLÓGICO Y ANALÍTICO: 6 ENSAYOS ANALIZADOS 3 VECES

Colado con bentonita: 30g/hl Bentosol Protect  
Tres ensayos de 10 hl:  
> Control 15 min - remontaje clásico durante 15 minutos  
> DW 15 min - remontaje con el proceso DYNA WINE® durante 15 minutos  
> DW 7 min - remontaje con el proceso DYNA WINE® durante 7 minutos

## Prueba Changins Bentonita en Chasselas 2021

### Resultado de la prueba

Vino estable ( $\Delta NTU < 2$ ) en ambas condiciones DYNA WINE® (7 y 15 minutos) en comparación con un remontaje clásico ( $\Delta NTU = 6$  para el control de 15 minutos, vino inestable).

Mejor activación de la bentonita durante el paso por el módulo DYNA WINE® y ahorro de tiempo de al menos un 50% en esta prueba en comparación con una mezcla clásica.

# DYNA WINE

## UNA SOLUCIÓN ADECUADA PARA TODAS LAS VINIFICACIONES

Es la herramienta que se adapta al tipo de vinificación y a las necesidades del enólogo.

Ya sea en vinificación convencional, orgánica, biodinámica o natural, DYNA WINE® ofrece soluciones eficientes para todas las etiquetas.



# DÝNA WINE

[info@dynawine.ch](mailto:info@dynawine.ch)  
[www.dynawine.ch](http://www.dynawine.ch)