

DYNA WINE

 SWISS TECHNOLOGY

Le Couteau Suisse
au service de
l'œnologie

Révolutionne la gestion
des gaz et des collages



DYNA WINE® Médaille d'OR

DYNA WINE

 SWISS TECHNOLOGY

VORTEXEUR HÉLICOÏDAL COUPLÉ À UN SYSTÈME DE NANOBULLAGE

Le seul équipement capable d'intégrer et d'homogénéiser les additifs et auxiliaires (collages, MCR, levures sèches inactivées, nutriments...) et les gaz dissous à **tous les stades de l'élaboration du vin** (moûts, vins en fermentation, vins finis).

Assembler

Carboniquer

Affiner

Décarboniquer

Brasser

Désoxygéner

Homogénéiser



COLLAGES

1. PRÉPARATION DES COLLES
2. INCORPORATION ET HOMOGÉNÉISATION :
 - Des colles comme la bentonite, les charbons, les protéines de pois
 - Des adjuvants ou additifs comme le MCR, le KiOfine®, les CMC, l'acide tartrique, les nutriments...



BRASSAGE ET HOMOGÉNÉISATION

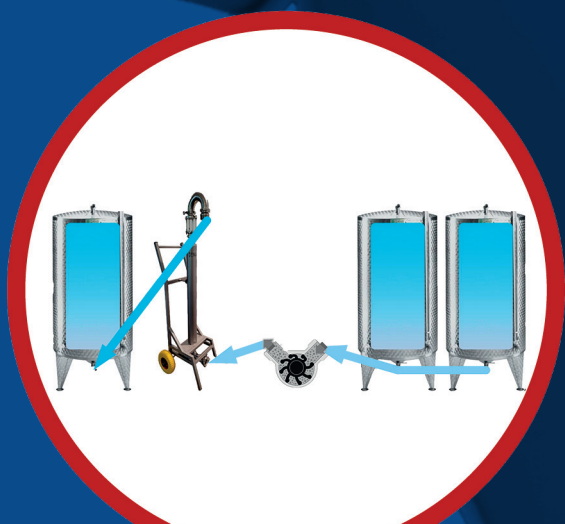
Remise en suspension des lies, brassage des élevages avec des alternatifs, homogénéisation des sulfitages.

UNE POLYVALENCE DU MOÛT À LA BOUTEILLE !



GESTION DES GAZ DISSOUS EN LIGNE

- Carbonication (5 à 14 g/l) : proposez de nouveaux profils à vos acheteurs !
- Décarbonication
- Désoxygénation
- Désorption : odeurs soufrées, éthanal...



ASSEMBLAGE

Rapidité de travail, homogénéité analytique et sensorielle instantanée.

UNE APPARENCE SIMPLE QUI CACHE UNE VÉRITABLE INNOVATION TECHNOLOGIQUE

Plutôt que de recourir aux méthodes mécaniques habituelles, DYNA WINE® mise sur la puissance naturelle du vortex grâce à un vortexeur hélicoïdal innovant qui sépare le moût ou le vin en 1024 strates distinctes lors de chaque passage, offrant un mélange d'une efficacité inégalée et garantissant une homogénéisation parfaite. À cela s'ajoute un générateur de nanobulles qui ajuste avec précision les gaz dissous.



QUALITÉ ET PRODUCTIVITÉ AU RENDEZ-VOUS AVEC DYNA WINE® !

(BREVET DÉPOSÉ)

• AUGMENTEZ LA QUALITÉ

Par une meilleure activation des intrants, optimisez les effets sensoriels pour des vins plus ouverts, nets et harmonieux !

• RÉDUISEZ VOS COÛTS

Optimisation de vos consommations d'intrants avec une réduction des doses utilisées et des rendements supérieurs, le tout sans consommation d'énergie !

• PROTÉGEZ VOS VINS DE L'OXYGÈNE

Par une meilleure gestion des gaz dissous.

• GAGNEZ DU TEMPS DE TRAVAIL

INSTALLATION RAPIDE : mobile, faible encombrement.

UTILISATION FACILE : mesure de l'O₂, du CO₂ et prélèvement de l'échantillon en ligne.

ENTRETIEN SIMPLE : nettoyage facile, robuste, sans électronique.