

VinWizard es reconocido internacionalmente como líder en la provisión de control de temperatura en bodegas y tecnologías de automatización.

Durante más de diez años hemos trabajado con enólogos de todo el mundo desarrollando herramientas económicas para ayudar a producir vino de mayor calidad, teniendo también como objetivo reducir los costes necesarios de operación.



Interfaz VinWizard

VinWizard es un interfaz accesible remotamente, gráfico e interactivo que comunica los requisitos del enólogo al servidor VinWizard, encargado de controlar todos los módulos VinWizard.



Control de la temperatura

Este módulo automatiza el control de la temperatura en los tanques y permite que el enólogo exprese su arte de forma innovadora.



Integración de Fermetrol

Proporciona la representación gráfica continua y 'on line' del índice de cambio de la fermentación (niveles de azúcar y alcohol). VinWizard puede automatizar el control de la temperatura del tanque basándose en esta información, cumpliendo los requisitos de cambio deseados por el enólogo.



Recepción de la uva

Este módulo puede automatizar la recolección y los informes de la recepción de uva, controlando así el flujo a través de las prensas, dosificando el mosto, imprimiendo listas de entrega, etc.



Administración de la energía

VinWizard se comunica con todos los elementos involucrados en el proceso, desde el sistema de gestión de la bodega hasta los tanques, bombas, equipo de frío, líneas de mosto etc. Esta comunicación posibilita un uso más eficiente de la infraestructura disponible, lo que deriva en ahorro energético.



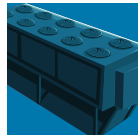
Supervisión mediante alarmas

El módulo de alarmas se comunica con todas las partes de la bodega. Se pueden enviar alarmas vía SMS, email, sirena, etc., para alertar al enólogo de problemas potenciales referentes al vino en los tanques o al fallo de otros equipos.



Control del remontado, agitador y Ganimede

Este módulo permite al enólogo supervisar y controlar el remontado, el agitador, las fermentadoras de brazo de barrido y los tanques de Ganimede a través del interfaz VinWizard.



Supervisión y control de la planta

El módulo de planta integra al sistema de refrigeración, las bombas, las líneas de mosto, los compresores de aire, los tanques del líquido refrigerador, etc. y lanza alarmas según las condiciones programadas.



Gestión de la bodega

Los programas informáticos de gestión pueden actuar recíprocamente con el servidor e integrarse en el sistema VinWizard, obteniéndose así un mayor control del vino y comprensión de lo que está sucediendo exactamente en la bodega.



Enólogo

Independientemente de dónde se encuentre, el enólogo tiene visibilidad y control total de la bodega a través de una conexión a Internet; además dispone de notificaciones mediante las diferentes alarmas.

Principales ventajas de VinWizard

- **Avanzado rango de posibilidades para el control de la temperatura:** Disponible para bodegas de todos los tamaños, no sólo para las más grandes.
- **Administración de la energía:** Aumente inmediatamente el ahorro energético hasta un 30%, con potencial para un ahorro mayor como resultado de la integración total de la bodega.
- **Visión del estado de la bodega en cualquier momento y cualquier lugar:** Vea su bodega como un sistema integrado y comprenda cómo todas las partes pueden trabajar de manera conjunta más eficientemente.
- **Económica ampliación y futuros desarrollos innovadores:** Añada fácilmente cuando lo desee nuevos módulos como la automatización del remontado o la recepción de la uva a través del interfaz VinWizard.
- **Reduce el impacto de errores y fallos de la maquinaria:** Los sistemas de alarma reducen el riesgo de fallos técnicos evitando comprometer la calidad del vino.
- **Automatización:** Automatiza los elementos claves del proceso de elaboración de vino permitiendo que el personal controle eficazmente estos procesos críticos, a la vez que disminuye la posibilidad de que surjan errores.
- **Calidad constante y creciente comerciabilidad:** VinWizard permite repetir los éxitos pasados para asegurar cumplir las expectativas del mercado en cuanto a consistencia, calidad y cantidad.
- **Trazabilidad:** Añade trazabilidad a todo el proceso, desde la recepción de la uva hasta después de la fermentación.

Características del control de Temperatura en Tanque de VinWizard

Comenzamos con el control de temperatura de los tanques de VinWizard. Nuestras características dan al enólogo niveles incomparables de control de los sus tanques incluyendo:

- Acceso en cualquier momento/lugar desde cualquier ordenador conectado a la red de la bodega o desde fuera a través de una conexión a Internet
- Para enfriar y/o calentar, opción de cambio manual o control totalmente automático
- Pantallas en tres dimensiones actualizadas dinámicamente con vistas de la bodega enseñando información en tiempo real como por ejemplo los tanques en alarma
- Alarmas comprensivas incluyendo las opciones de desviación, tasa de cambio, alto/bajo y día/noche
- Gateway SMS para facilitar alarmas de texto directamente de la bodega al móvil
- Podemos utilizar la prioridad de tanques para distribuir la energía utilizada; emplearemos más energía para atender aquellos tanques que necesiten permanecer en el punto establecido, y respetando así el nivel crítico de consumo
- Cuando ha transcurrido un plazo establecido o se alcanza una temperatura, podemos utilizar estos eventos para lanzar otros; por ejemplo, al alcanzar 30C, enviarme un SMS de confirmación y entonces enfriar hasta 28C en un período de 6 horas
- Se pueden establecer perfiles con cuantos pasos automatizados como el del ejemplo anterior deseemos, y asignárselos a los tanques que creamos oportuno
- El enfriamiento durante la noche permite que el enólogo programe todo el enfriado en los picos horarios baratos, enfriando los tanques por debajo del punto establecido y así esta temperatura no será superada durante el día
- Gráficos actuales e históricos de fermentación, lo que posibilita reproducir el proceso
- Controlar el historial posibilita saber quién hizo qué y cuándo
- Las listas de visionado permiten asignar tanques o dispositivos a un menú especial, haciendo así que las personas que deban acceder a esos dispositivos y su información lo hagan de forma más sencilla
- Función de tanque vacío cuando se mueve un vino
- Se pueden establecer escenarios con una configuración de control de temperatura específica como 'fermentación del tinto'; estos escenarios se asignan luego a los tanques, haciendo más rápido el asignar el control y disminuyendo errores
- Se pueden establecer múltiples puntos de control o monitorización por tanque
- Vistas de los tanques según grupo, estado, vacíos, encendidos/apagados (y exportación de datos a Excel)
- Los informes incluyen mermas, estado, volumen y estado del tanque
- Simples pasos de administración para añadir nuevos usuarios y tanques al sistema

Para más información contactar con:

Argentina
T +54 0261 429 2167
E pabloventura@winetec.net

Australia
T +61 (0)416 143 902
E rick@winetec.net

Nueva Zelanda
T +64 (0)3 572 8511
E info@winetec.net

Sudáfrica
T +27 21 842 0042/3
E markl@actechsys.co.za

España
T +34 65 337 0725
E jruiz@enotic.es

USA
T 707 775 8289
E doug@vinwizard.com

