DYNA WINE

SWISS TECHNOLOGY

Le Couteau Suisse au service de l'œnologie

Révolutionne la gestion des gaz et des collages

SITEVI INNOVATION AWARDS 2023 Gold

DYNA WINE® Médaille d'OR

GROUPE ICV

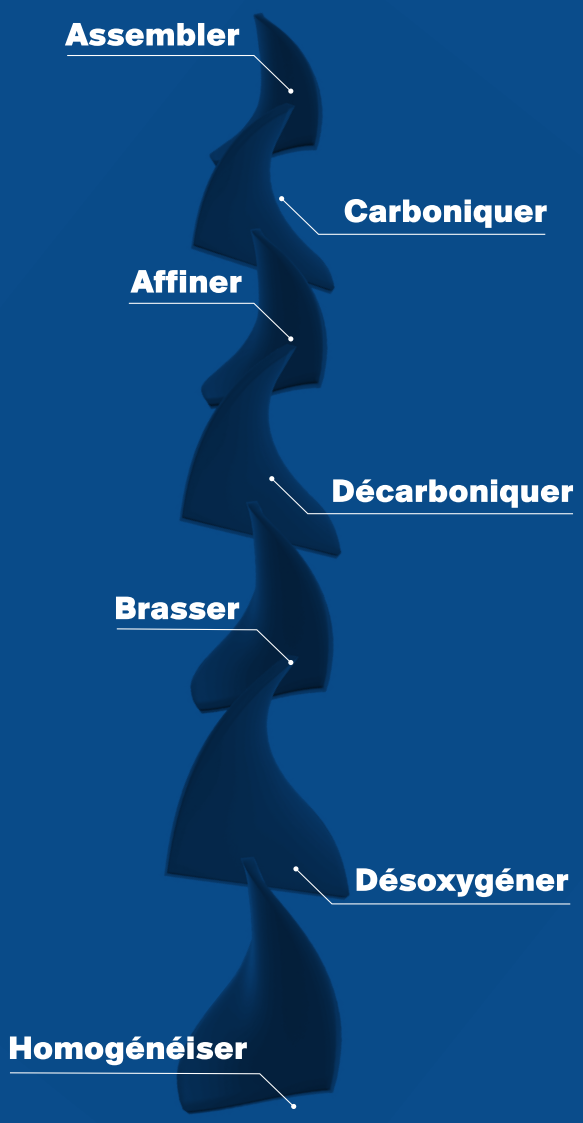
L'art & l'expertise du vin

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).



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.

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

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'O_2, du CO_2 et prélèvement de l'échantillon en ligne.
ENTRETIEN SIMPLE : nettoyage facile, robuste, sans électronique.

Plus d'infos
dynawine@icv.fr
ou auprès de
votre centre ICV

AQUITAINE	06 75 85 40 12
AUDE	
• Trèbes	04 68 78 64 00
• Narbonne	04 68 41 04 35
PYRÉNÉES-ROUSSILLON	04 68 54 84 84
HÉRAULT	
• Béziers	04 67 62 00 24
• Montpellier	04 67 07 04 80
GARD	04 66 64 70 82
PROVENCE	04 94 37 01 90
ARDÈCHE	04 75 88 00 81
VALLÉE DU RHÔNE	
• Beaumes de Venise	04 90 12 42 60
• Tain l'Hermitage	04 75 08 44 33
GRAND BEAUJOLAIS	04 74 03 50 82

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Retrouvez-nous sur **www.icv.fr**

Groupe ICV 15/11/2023 - Document non contractuel Création www.com-ocean.com - Crédits photos : ICV