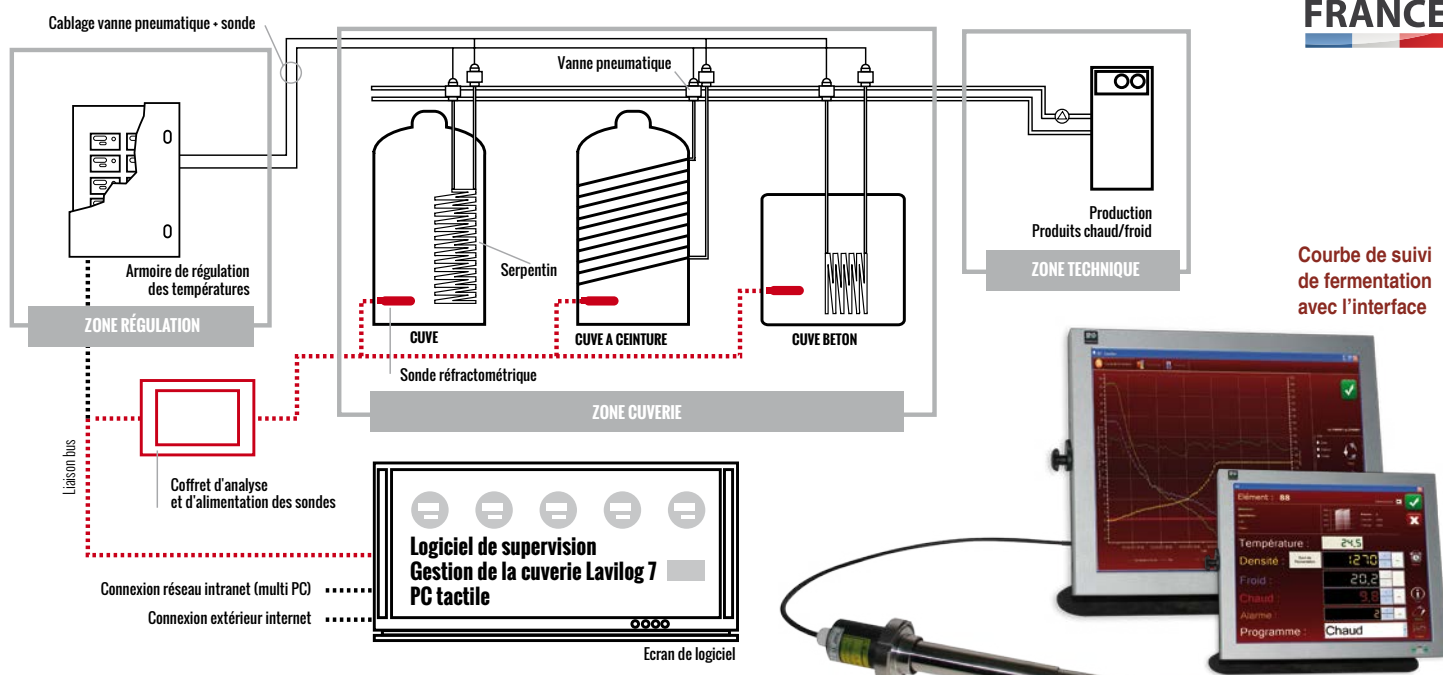


# Traçabilité viti-vinicole Mesure de la fermentation

CONÇU ET FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**



Courbe de suivi de fermentation avec l'interface

Régulation de cuve standard avec suivi de fermentation

## Le système

Il est composé de :

- réfractomètre digital (un par cuve),
- sonde de conductivité,
- coffret d'alimentation et de stockage des données de chaque sonde,
- logiciel de supervision.

Le capteur a été réalisé pour suivre le cours de la fermentation des vins (fermentation en blanc et en rouge). L'élément de mesure est une unité d'analyse réfractométrique à microprocesseur à haute précision et d'une remarquable compacité.

## Installation et mesure

Ce que la sonde mesure : les sucres résiduels, le taux d'alcool, la température.

La sonde s'applique sur le corps de la cuve et elle peut mesurer en temps réel la teneur en sucre et le titre alcoométrique, de façon à rendre complètement automatique le suivi de la fermentation alcoolique des moûts.

## Utilisation et visualisation

- Les données du capteur sont directement accessibles et en lecture continue sur le logiciel de Supervision.
- Les données sont enregistrées et disponibles sous forme de courbe ou de tableau pour retrouver un historique complet de la fermentation.
- Tout est accessible depuis le logiciel Supervision avec tous ses avantages : consultation à distance et gestions des alarmes.



**maselli**  
**measure**  
PROCESS ANALYZERS