

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

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).

Assembler

Carboniquer

Affiner

Décarboniquer

Brasser

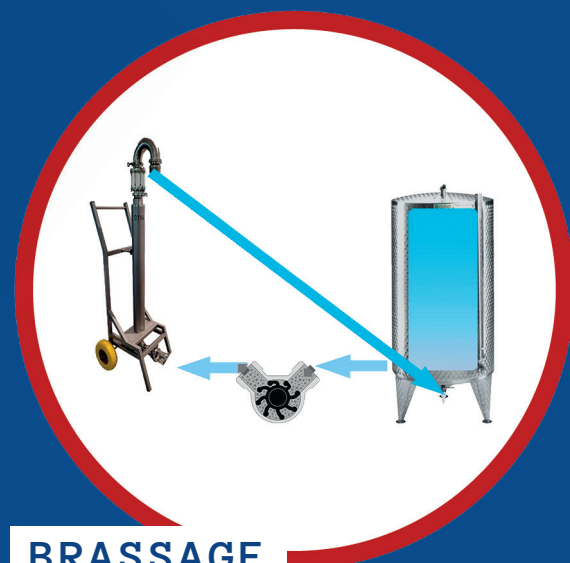
Désoxygéner

Homogénéiser



COLLAGES

1. PRÉPARATION DES COLLES
2. INCORPORATION ET HOMOGENÉISATION :
 - 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 HOMOGENÉISATION

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

UNE POLYVALENCE DU MOÛT À LA BOUTEILLE !

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.



GESTION DES GAZ DISSOUS EN LIGNE

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



ASSEMBLAGE

Rapidité de travail, homogénéité analytique et sensorielle instantanée.



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.



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



L'art & l'expertise du vin

Retrouvez-nous sur www.icv.fr

