BIONICA®



...Simply the future

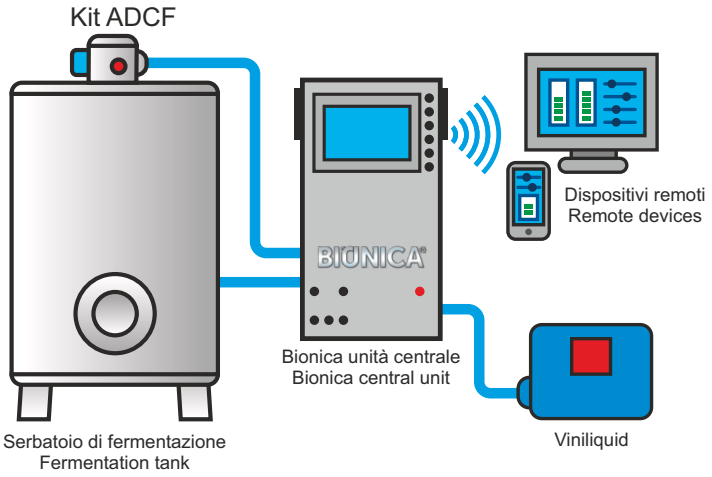
HTS

INTO THE WINE

BIONICA®

Winner of Technological Innovation Award Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino"

BIONICA® è l'innovativa strumentazione in grado di monitorare totalmente il processo fermentativo, gestendo automaticamente il dosaggio in linea dei nutrienti e dell'ossigeno per il lievito, nelle quantità e nei tempi realmente utili e necessari al regolare processo metabolico del lievito e alla fermentazione secondo il nostro **modello delle 3Q** (quale, quanto, quando).



MODELLO DELLE 3Q

Uso ragionato delle biotecnologie

:Quale nutriente di origine organica è più indicato a fornire al lievito composti azotati, fattori crescita e di sopravvivenza.

:Quanto nutriente organico necessita al lievito per lo svolgimento della fermentazione alcolica.

:Quando è il momento migliore per il dosaggio del nutriente e dell'ossigeno al lievito, così da migliorare non solo l'andamento fermentativo, ma anche la qualità dei vini.

BIONICA®, ideata seguendo la nostra filosofia "di uso ragionato delle biotecnologie", consente al lievito di raggiungere le migliori performance in efficienza e efficacia, per fermentazioni sostenibili e vini altamente qualitativi.

BIONICA® si adatta a tutti i serbatoi presenti nelle cantine, compreso le autoclavi di spumantizzazione.

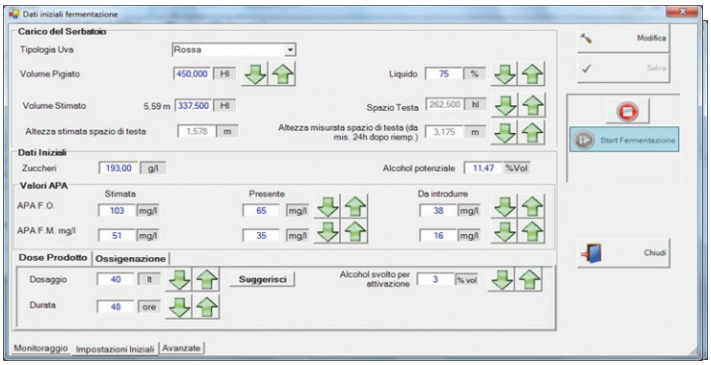
BIONICA® si può installare con versatilità e facilità di impiego, dai piccoli serbatoi di limitata capacità, fino ai grandissimi e capienti serbatoi presenti nelle grandi cantine di vinificazione, indifferentemente per fermentazioni di mosti da uve a bacca bianca oppure vinificazioni con macerazione di uve a bacca nera.

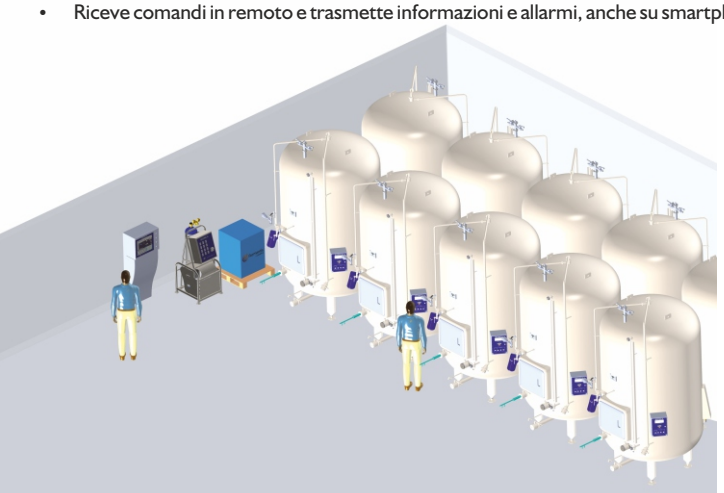
BIONICA® è disponibile anche nella speciale versione SPARK, installabile su tutte le autoclavi, sia di forma verticale che orizzontale.

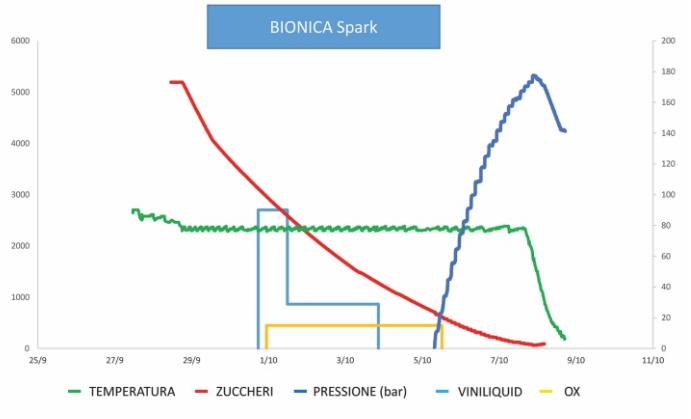


ELEMENTI INNOVATIVI DI BIONICA®

- Gestisce automaticamente tutto il processo fermentativo e l'apporto nutrizionale e dell'ossigeno nei tempi e nei modi utili alla corretta conduzione di una fermentazione alcolica completa e regolare.
- Partendo dalle analisi del mosto o del vino determina, grazie al software di gestione di facile e immediato utilizzo, la quantità di nutriente e ossigeno da dosare nel mezzo da fermentare.
- Gestisce protocolli di fermentazione per vinificazione in bianco, in rosso e rifermentazione.
- Misura in tempo reale la cinetica di fermentazione (g di zucchero consumati nell'unità di tempo).
- Dosa l'ossigeno per la funzione Macro OX / Micro OX con estrema precisione.
- Opera il controllo completo del processo.
- Stima il consumo degli zuccheri in tempo reale e quindi la quantità di alcool svolto.
- Controlla la velocità fermentativa con possibilità di abilitare la funzione "controllo della velocità della fermentazione".
- Controlla e gestisce in modo evoluto, la temperatura del prodotto all'interno di ogni singolo tank, agendo sull'impianto termo idraulico.
- Tutte le funzioni sono attivabili singolarmente e tracciabili.
- Registra le attività di tutte le sue funzioni, permettendo di ottenere report, grafici e note.
- Gestisce tutti gli accessori installati sui tank.
- Riceve comandi in remoto e trasmette informazioni e allarmi, anche su smartphone.







BIONICA® is the innovative equipment that globally can monitor the fermentation process, managing automatically the dosing in line of the yeasts nutrients and oxygen, in the quantity and time really useful and necessary for a regular yeast metabolic process and fermentation, following our 3Q model (Quale/Which, Quanto/How much, Quando/When).

3Q MODEL

The rational use of biotechnology

:Quale / **Which** nutrient of organic origin is more adequate to supply the yeast with nitrogen compounds and growth and survival factors.

:Quanto / **How much** organic nutrient does the yeast need to perform at its best the alcoholic fermentation.

:Quando / **When** is the best time for dosing the nutrient and the oxygen to the yeast, in order to improve not only the fermentative process, but also the wine quality.

BIONICA®, designed and created according to our philosophy "the rational use of biotechnology», allows the yeast to reach its best performance in efficiency and effectiveness, for sustainable fermentation and high-quality wines.

BIONICA® fits any tank in the cellars, including sparkling autoclaves.

BIONICA® can be installed with versatility and easiness, from small tanks with low capacity to huge and capacious tanks present in the big winemaking cellars, both for the fermentation of musts from white grapes and for the winemaking with red grapes maceration.

BIONICA® is also available in the special version SPARK, that can be installed in any autoclave, both vertical and horizontal shaped.

BIONICA® INNOVATIVE ELEMENTS

- It manages autonomously the whole fermentation process and the nutrients and oxygen supply, in the way and time necessary to perform a correct, complete and regular alcoholic fermentation.
- Starting from the must or wine analysis, it defines, thanks to its easy to use management software, the amount of nutrient and oxygen which should be dosed in the medium that has to be fermented.
- It manages the fermentation protocols, for white and red winemaking and second fermentations.
- It measures in real time the fermentation kinetics (g of sugar consumed in the time unit).
- It doses the oxygen for the Macro OX / Micro OX functions with extreme precision.
- It acts the complete check of the process.
- It estimates the sugar consumption in real time and, therefore, the amount of alcohol produced.
- It monitors the fermentation speed by enabling the function " fermentation speed control".
- It controls and manages, in advanced way, the product temperature within each single tank, acting on the thermo-hydraulic system.
- Each function can be activated and traced individually.
- It records the activities of all functions, allowing to obtain reports, charts and notes.
- It manages all the accessories installed on the tanks.
- It receives commands from remote devices and transmits information and alerts also to smartphones.

BIONICA® est l'instrumentation innovante capable de contrôler totalement le processus de fermentation, en gérant automatiquement le dosage en ligne des nutriments et de l'oxygène pour la levure, en quantités et temps réellement utiles et nécessaires au processus métabolique régulier de la levure et à la fermentation selon notre modèle des 3Q (Quale/Quoi, Quanto/Combien, Quando/Quand).

MODÈLE 3Q

Utilisation raisonnée des biotechnologies

:Quale / **Quel** nutriment d'origine organique vaut mieux pour fournir les composés azotés, les facteurs de croissance et de survie de la levure.

:Quanto / **Combien** de nutriment organique la levure a besoin pour conduire la fermentation alcoolique.

:Quando / **Quel est le meilleur moment** pour le dosage des nutriments et de l'oxygène pour la levure, pour améliorer pas seulement la fermentation, mais également la qualité des vins.

BIONICA®, conçue selon notre philosophie "d'utilisation rationnelle des biotechnologies", permet à la levure d'atteindre les meilleures performances en termes d'efficacité et d'efficience, pour des fermentations durables et des vins de grande qualité. BIONICA® s'adapte à tous les réservoirs des caves, y compris les autoclaves pour la prise de mousse. BIONICA® peut être installée avec polyvalence et facilité d'utilisation, des petites cuves de capacité limitée aux très grandes cuves de grande capacité présentes dans les grandes caves vinicoles, soit pour la fermentation de moûts de raisins blancs que pour la vinification avec macération de raisins noirs. BIONICA® est également disponible dans la version spéciale SPARK, qui peut être installée sur tous les autoclaves, à la fois verticalement et horizontalement.

ÉLÉMENTS NOVATEURS DE BIONICA®

- Elle gère automatiquement tout le processus de fermentation ainsi que les apports nutritionnels et en oxygène dans les temps et les méthodes utiles pour la bonne conduite d'une fermentation alcoolique complète et régulière.
- À partir de l'analyse du moût ou du vin, grâce au logiciel de gestion d'utilisation simple et immédiate, elle détermine, la quantité de nutriment et d'oxygène à doser dans le milieu à fermenter.
- Elle gère les protocoles de fermentation pour la vinification en blanc, en rouge et la prise de mousse.
- Elle mesure la cinétique de fermentation en temps réel (g de sucre consommé en unité de temps).
- Elle dose l'oxygène pour les fonctions Macro OX / Micro OX avec une précision extrême.
- Elle effectue un contrôle complet du processus.
- Elle estime la consommation de sucres en temps réel et donc la quantité d'alcool consommée.
- Elle verifie la vitesse de fermentation avec la possibilité d'activer la fonction "Contrôle de la vitesse de fermentation".
- Elle contrôle et gère de manière avancée la température du produit dans chaque réservoir, en agissant sur le système thermohydraulique.
- Toutes les fonctions peuvent être actives et suivies individuellement.
- Elle enregistre les activités de toutes ses fonctions, en permettant d'obtenir des rapports, des graphiques et des notes.
- Elle gère tous les accessoires installés sur les réservoirs.
- Elle reçoit des commandes à distance et transmet des informations et des alarmes, même sur les smartphones.

BIONICA® es el innovador equipo que monitoriza todo el proceso de fermentación, gestionando automáticamente la dosificación en línea de los nutrientes y el oxígeno para la levadura, en cantidades y tiempos útiles y necesarios para el proceso metabólico común de la levadura y la fermentación de acuerdo con nuestro modelo de las 3Q (Quale/Qué, Quanto/Cuánto, Quando/Cuándo).

MODELO DE LAS 3Q

Uso razonado de la biotecnología

:Quale / **Qué** nutriente de origen orgánico es más adecuado para suministrar compuestos de nitrógeno de levadura, así como factores de crecimiento y supervivencia.

:Quanto / **Cuánto** nutriente orgánico necesita la levadura para llevar a cabo la fermentación alcohólica.

:Quando / **Cuándo** es el mejor momento para la dosificación de nutrientes y oxígeno a la levadura, a fin de mejorar no solo el proceso de fermentación, sino también la calidad de los vinos.

BIONICA®, concebido siguiendo nuestra filosofía «de uso racional de la biotecnología», permite que la levadura alcance los mejores rendimientos en eficiencia y eficacia, para obtener fermentaciones sostenibles y vinos altamente cualitativos.

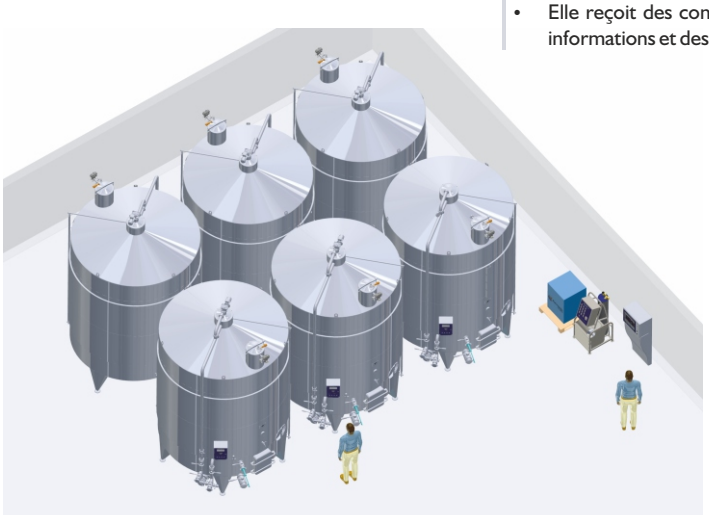
BIONICA® se adapta a todos los depósitos de bodega, incluidos los autoclaves de vino espumoso.

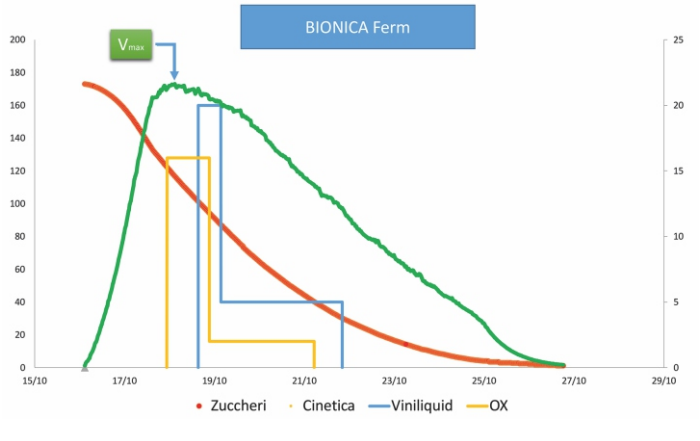
BIONICA® se puede instalar con versatilidad y facilidad de uso, desde pequeños depósitos de capacidad limitada, hasta los depósitos de gran tamaño y capacidad presentes en las grandes bodegas de vino, sea para la fermentación del mosto de uvas blancas o la vinificación con maceración de uvas negras.

BIONICA® también está disponible en la versión especial SPARK, que se puede instalar en todos los autoclaves, tanto vertical como horizontalmente.

ELEMENTOS INNOVADORES DE BIONICA®

- Gestiona automáticamente todo el proceso de fermentación, así como el suministro de nutrientes y oxígeno en tiempos y modos relevantes para la realización correcta de una fermentación alcohólica completa y regular.
- A partir del análisis del mosto o vino, determina la cantidad de nutrientes y oxígeno que debe dosificarse en el medio a fermentar, gracias al software de gestión de uso fácil e inmediato.
- Gestiona protocolos de fermentación para la vinificación en blanco, rojo y refermentación.
- Mide la cinética de la fermentación en tiempo real (gramos de azúcar consumidos por unidad de tiempo).
- Dosifica oxígeno para la función Macro OX/Micro OX con suma precisión.
- Realiza un control completo del proceso.
- Estima el consumo de azúcares en tiempo real y, por tanto, la cantidad de alcohol generado.
- Comprueba la velocidad de fermentación con la posibilidad de habilitar la función de «control de velocidad de fermentación».
- Controla y gestiona de forma avanzada la temperatura del producto en cada depósito, actuando sobre el sistema termohidráulico.
- Todas las funciones pueden activarse individualmente y trazarse.
- Registra las actividades de todas sus funciones, lo que permite obtener informes, gráficos y notas.
- Gestiona todos los accesorios instalados en los depósitos.
- Recibe comandos de forma remota y transmite información y alarmas, incluso en smartphone.





HTS
INTO THE WINE

hts-enologia.com

BIONICA® è il frutto della ricerca, di specifiche competenze e conoscenze di biotecnologie, di HTS enologia e Parsec.
BIONICA® is the result of the research, specific know-how and expertise of the biotechnologies, of HTS enologia and Parsec.
BIONICA® est le résultat de recherches, de compétences spécifiques et de connaissances des biotechnologies, de HTS Enologia et de Parsec.
BIONICA® es el resultado de investigaciones, habilidades específicas y conocimiento de biotecnologías, de HTS Enologia et de Parsec.



HTS enologia - C.da Amabilina, 218/A - 91025 Marsala (TP) - IT - Tel. +39 0923 991951 - www.hts-enologia.com - info@hts-enologia.com