hts-enologia.com

AVAFERM®

Affida il tuo obiettivo enologico ad Avaferm®!
La gestione della nutrizione 4.0 per il tuo lievito: semplice, precisa e puntuale.



SIMEI

NEW technology 2019

Wine Innovation Collaboration Alliance
The Wine Industry of Tomorrow
wica by epaw
INNOVATION CROWDWRITING CONTEST WINNER

Novedad Técnica
Technical Innovation
ENOMAQ - OLEOMAQ - E-BEER 2023

HTS
INTO THE WINE

SISTEMA PER LA GESTIONE AUTOMATICA DELLA NUTRIZIONE DEL LIEVITO DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA



industry 4.0 ready

PATENTED

AVAFERM® è un sistema automatico e trasportabile capace di individuare e attuare il miglior protocollo nutrizionale per ogni vinificazione. Utilizzando semplici input come l'obiettivo enologico, il ceppo di lievito impiegato, le caratteristiche chimico-analitiche del mosto e la temperatura di fermentazione, **AVAFERM®** individua i momenti chiave della fermentazione alcolica e gestisce in automatico il dosaggio di diversi nutrienti fondamentali per il lievito quali: azoto organico e inorganico, cofattori indispensabili e ossigeno; attraverso un sistema di aste semplici da installare.
Apportando precise quantità di nutrienti, **AVAFERM®** consente di ottimizzare il metabolismo e l'attività enzimatica endogena del lievito, valorizzando il profilo sensoriale del vino e raggiungendo o mantenendo un'alta qualità dei prodotti.

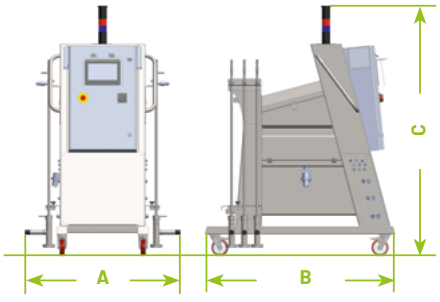
AVAFERM® guarda alla sostenibilità in tutte le sue forme riducendo i costi e limitando l'impatto ambientale legato al processo fermentativo grazie ad un minor consumo di acqua ed energia. Razionalizza l'utilizzo dei nutrienti e riduce drasticamente la richiesta di manodopera e le ore di lavoro dedicate, sollevando gli operatori da alcune mansioni faticose e talvolta pericolose.
AVAFERM® è la prima e unica strumentazione "place&start" 4.0 del settore enologico capace di gestire la nutrizione del lievito in modo automatico, preciso, puntuale e semplice, grazie ad un'interfaccia controllabile anche da remoto.
AVAFERM® è un brevetto (n° 102019000001239) e marchio di proprietà di HTS.

ELEMENTI INNOVATIVI DI AVAFERM®

- Nutrizione automatica del lievito nei punti chiave della fermentazione alcolica.
- Azzeramento degli errori nelle tempistiche e nelle quantità dei nutrienti aggiunti.
- Nutrizione precisa e puntuale senza la necessità di interventi manuali.
- Gestione 4.0 e attenzione alla sostenibilitá.
- Riduzione della manodopera e risparmio delle risorse.
- Facile e veloce collegamento su qualsiasi serbatoio singolo o in batteria senza nessuna modifica d'impianto.



AVAFERM®. Main selection page



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

Modello Model Modèle Modelo	Serbatoi ges Managed tanks Cuves gérés Tanques gestionados (Nr.)	Capacità serbatoio Tank capacity Cuve capacité Tanque capacidad (hL)	Potenza Power Puissance Potencia (kW)	Aste di iniezione Injection rods Tige d'injection Varilla de inyección (Nr.)	Dimensioni Dimension Taille Tamaño AxBxC (mm)	Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Peso vacio (Kg)
AVAFERM® AVF X3	1-3	50 - 5.000	1,1 (max)	3	1.033x1.454x1.899	215
AVAFERM® AVF X6	1-6	50 - 5.000	2,2 (max)	6	1.196x1.495x1.899	250

Tutti i dati tecnici possono essere cambiati senza preavviso - all technical data can be changed without notice - tous les donnees techniques peuvent entre modifiees sans preavis - todos los datos tecnicos pueden ser cambiados sin aviso.

AUTOMATIC SYSTEM FOR THE MANAGEMENT OF YEAST NUTRITION DURING ALCOHOLIC FERMENTATION

AVAFERM® is an automatic and transportable system able to identify and to carry out the best nutritional protocol for each vinification.
Using simple inputs such as the style of vinification, the yeast strain used, the chemical-analytical characteristics of the must and the fermentation temperature, AVAFERM® identifies the key moments of the alcoholic fermentation and automatically manages the dosage of various essential nutrients for the yeast such as: organic and inorganic nitrogen, essential cofactors and oxygen; through a rod system simple to install.
By providing precise quantities of nutrients, AVAFERM® allows to optimize the metabolism and the endogenous enzymatic activity of the yeast, enhancing the sensory profile of the wine and achieving or maintaining a high quality of the products.
AVAFERM® looks at sustainability in all its forms by reducing costs and limiting the environmental impact associated with the fermentation process thanks to lower water and energy consumption. It rationalizes the use of nutrients and drastically reduces the demand for manpower and dedicated work hours, relieving operators of some tiring and sometimes dangerous tasks.
AVAFERM® is the first and only "place&start" 4.0 system in the wine industry able to manage yeast nutrition in an automatic, precise, punctual and simple way, thanks to an interface that can also be controlled remotely.
AVAFERM® is a patent (n° 102019000001239) and trademark owned by HTS.

INNOVATIVE ELEMENTS OF AVAFERM®
- Automatic yeast nutrition at key points in alcoholic fermentation.
- Elimination of errors in timing and quantity of added nutrients.
- Precise and punctual nutrition without the need for manual interventions.
- Management 4.0 and attention to sustainability.
- Labor reduction and resource saving.
- Quick and easy connection on any single tank or in series without any modification of the system.

SYSTEME DE GESTION AUTOMATIQUE DE LA NUTRITION DES LEVURES PENDANT LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

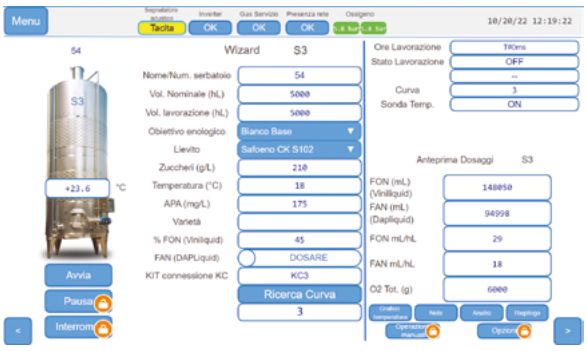
AVAFERM® est un système automatique et transportable capable d'identifier et de mettre en place le meilleur protocole nutritionnel pour chaque vinification.
A partir d'entrées simples telles que le style de vinification, la souche de levure utilisée, les caractéristiques chimiques et analytiques du moût et la température de fermentation, AVAFERM® identifie les moments clés de la fermentation alcoolique et gère automatiquement le dosage des différents nutriments essentiels à la levure, tels que : l'azote organique et inorganique, cofacteurs essentiels et oxygène ; grâce à un système de tiges simple à installer.
En fournissant des quantités précises de nutriments, AVAFERM® permet d'optimiser le métabolisme et l'activité enzymatique endogène de la levure, d'améliorer le profil sensoriel du vin et d'atteindre ou de maintenir une haute qualité des produits.
AVAFERM® prend en compte le développement durable sous toutes ses formes en réduisant les coûts et en limitant l'impact environnemental lié au processus de fermentation grâce à une consommation d'eau et d'énergie réduite. Il rationalise l'utilisation des nutriments et réduit drastiquement la demande de main-d'œuvre et d'heures de travail dédiées, soulageant les opérateurs de certaines tâches fatigantes et parfois dangereuses.
AVAFERM® est la première et unique instrumentation « place&start » 4.0 du secteur vitivinicole capable de gérer la nutrition des levures de manière automatique, précise, ponctuelle et simple, grâce à une interface également contrôlable à distance.
AVAFERM® est un brevet (n° 102019000001239) et une marque détenue par HTS.

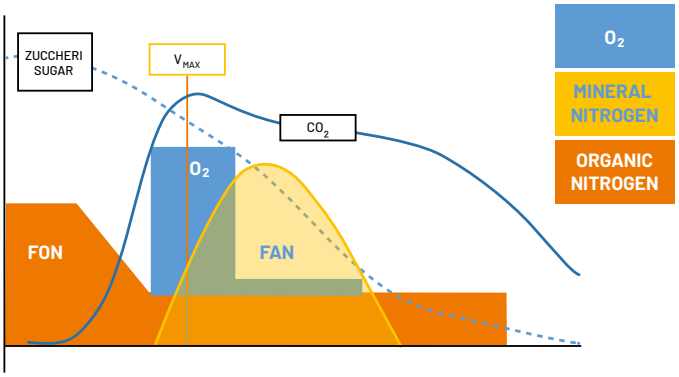
ÉLÉMENTS INNOVANTS D'AVAFERM®
- Nutrition automatique des levures aux moments clés de la fermentation alcoolique.
- Élimination des erreurs dans les temps et quantité de nutriments ajoutés.
- Nutrition précise et ponctuelle sans intervention manuelle.
- Management 4.0 et attention au développement durable
- Réduction du travail et économie des ressources.
- Connexion simple et rapide sur n'importe quelle cuve individuelle ou en série sans aucune modification du système.

SISTEMA PARA LA GESTIÓN AUTOMÁTICA DE LA NUTRICIÓN DE LA LEVADURA DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

AVAFERM® es un sistema automático y transportable capaz de identificar e implementar el mejor protocolo nutricional para cada vinificación.
Utilizando datos sencillos como el objetivo enológico, la cepa de levadura utilizada, las características químico-analíticas del mosto y la temperatura de fermentación, AVAFERM® identifica los momentos clave de la fermentación alcohólica y gestiona automáticamente la dosificación de varios nutrientes esenciales para la levadura como: nitrógeno orgánico e inorgánico, cofactores esenciales y oxígeno; a través de un sistema de varillas fácil de instalar.
Aportando cantidades precisas de nutrientes, AVAFERM® permite optimizar el metabolismo y la actividad enzimática endógena de la levadura, potenciando el perfil sensorial del vino y logrando o manteniendo una alta calidad de los productos.
AVAFERM® mira la sostenibilidad en todas sus formas reduciendo costes y limitando el impacto ambiental asociado al proceso de fermentación gracias a un menor consumo de agua y energía. Racionaliza el uso de nutrientes y reduce drásticamente la demanda de mano de obra y horas de trabajo dedicadas, aliviando a los operadores de algunas tareas agotadoras y, a veces, peligrosas.
AVAFERM® es la primera y única instrumentación "place&start" 4.0 del sector enológico capaz de gestionar la nutrición de las levaduras de forma automática, precisa, puntual y sencilla, gracias a una interfaz que también se puede controlar de forma remota.
AVAFERM® es una patente (n° 102019000001239) y marca registrada propiedad de HTS.

ELEMENTOS INNOVADORES DE AVAFERM®
- Nutrición automática de levaduras en puntos clave de la fermentación alcohólica.
- Eliminación de errores de tiempo y cantidad de nutrientes añadidos.
- Nutrición precisa y puntual sin necesidad de intervenciones manuales.
- Gestión 4.0 y atención a la sostenibilidad.
- Reducción de mano de obra y ahorro de recursos.
- Conexión rápida y fácil en cualquier tanque individual o en serie sin ninguna modificación del sistema.





Sede Operativa
Contrada Amabilina, 218 A, 91025 Marsala (TP)

Polo Direzionale-Logistico
Via del Commercio 44, 37066 Sommacampagna (VR)

Deposito Logistico
Via Padova 27, 31046 Oderzo (TV)

info@hts-enologia.com
hts-enologia.com