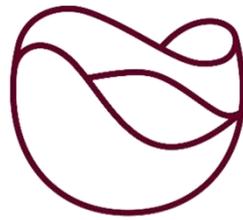


VINVENTIONS

Wine Quality Solutions

Gamme innovante d'analyseurs, d'équipement et de services pour un contrôle qualité en temps réel





VINVENTIONS

NomaLine HS 6000

L'inertage efficace des espaces de tête des bouteilles à vis



NOMACORC



SYNTEK



OHLINGER



Alplast



VIN
TOP



WINE QUALITY
SOLUTIONS



WINE MARKETING
SOLUTIONS

L'HSO est difficile à gérer dans le cas des capsules à vis



VINVENTIONS

- ✓ Les bouteilles capsulées ont un volume d'espace de tête 2 à 3 fois plus important qu'avec un bouchage cylindrique
- ✓ Cela crée un réservoir en oxygène plus grand
- ✓ L'intérieur de la capsule constitue une source supplémentaire d'oxygène



NOMACORC



SYNTEK



OHLINGER



Alplast



VIN
TOP



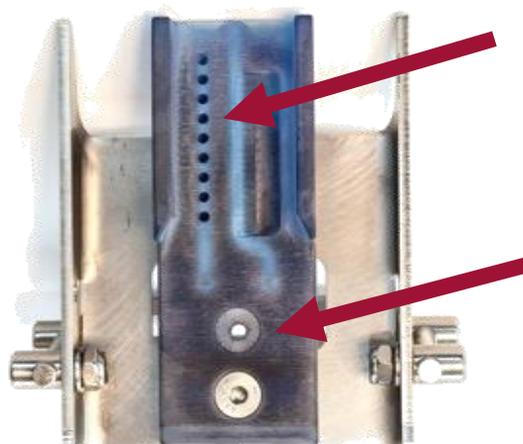
WINE QUALITY
SOLUTIONS



WINE MARKETING
SOLUTIONS

Séquence d'actions

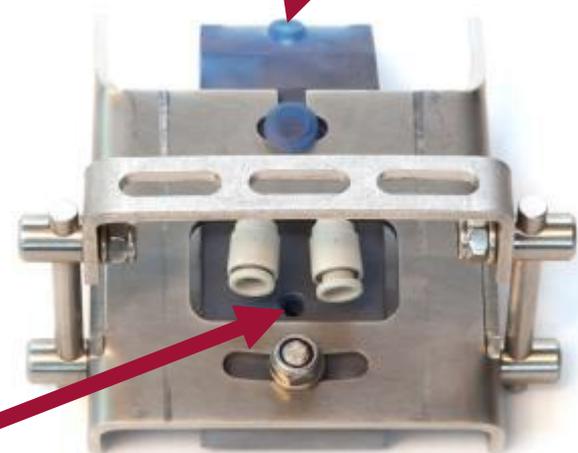
1. Détection des bouteilles
2. Ouverture/fermeture des valves
3. Création d'un vortex
4. Evacuation



Flux pour l'espace de tête

Capteurs pour la détection des bouteilles

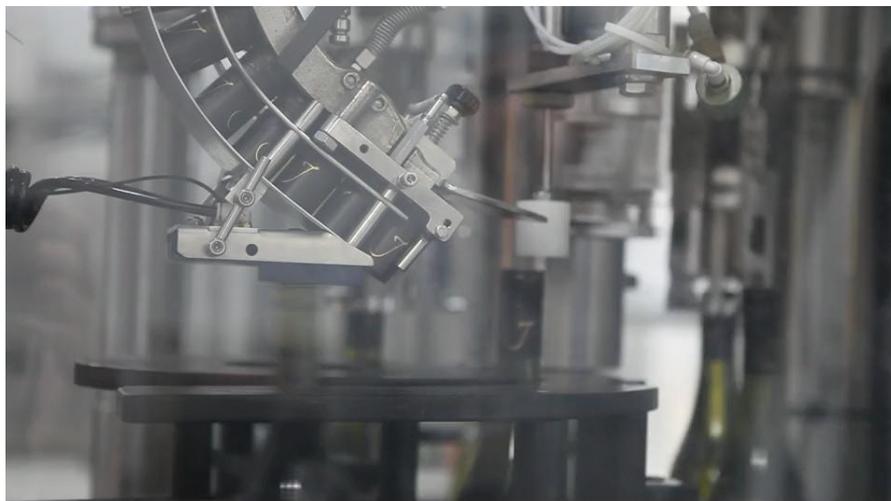
Flux pour l'intérieur de la capsule



Inerter l'intérieur de la capsule à vis



VINVENTIONS



Un inertage efficace
nécessite d'inertier
l'intérieur de la capsule

Une considération récente

L'efficacité doit être vérifiée
régulièrement



NOMACORC



SYNTEK



OHLINGER



Alplast



V I N
T O P



WINE QUALITY
SOLUTIONS



WINE MARKETING
SOLUTIONS

La seule technologie qui assure un taux de HSO inférieur à 5% sur capsules à vis et bouchons en verre

✓ Les avantages concurrentiels

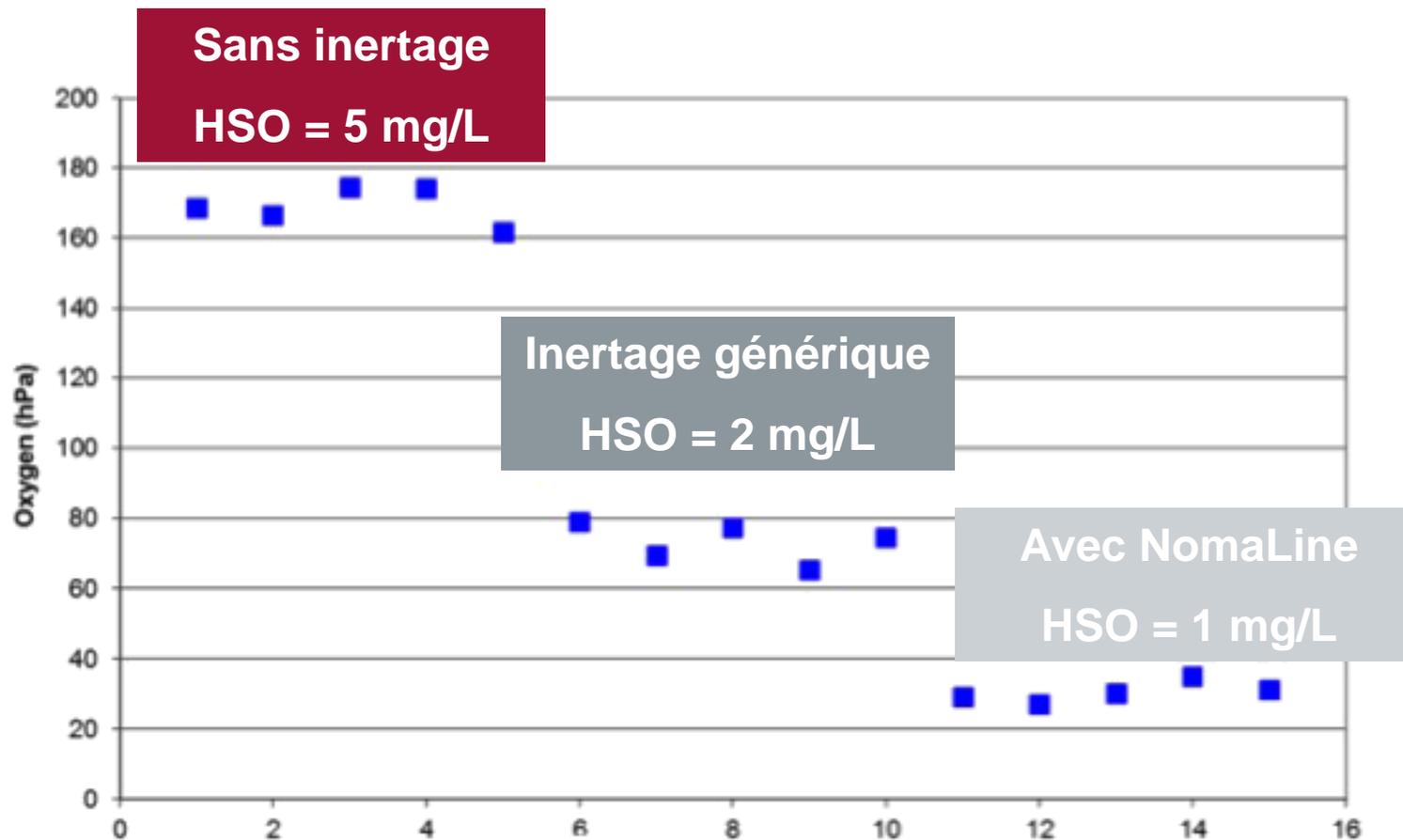
- Technologie développée après 10 ans de recherche en gestion de l'oxygène
- Niveau d'oxygène dans l'espace de tête inférieur à 5%
- Inertage de l'intérieur de la capsule **et** du goulot de la bouteille
- Flux de gaz dirigé et maîtrisé
- Technologie intelligente : alerte en cas d'insuffisance de gaz inerte
- Adaptable sur la plupart des lignes jusqu'à 10 000 bouteilles/heure



Gestion de l'HSO pour les capsules à vis



VINVENTIONS



NOMACORC



SYNTEK



OHLINGER



Aplast



VIN
TOP



WINE QUALITY
SOLUTIONS

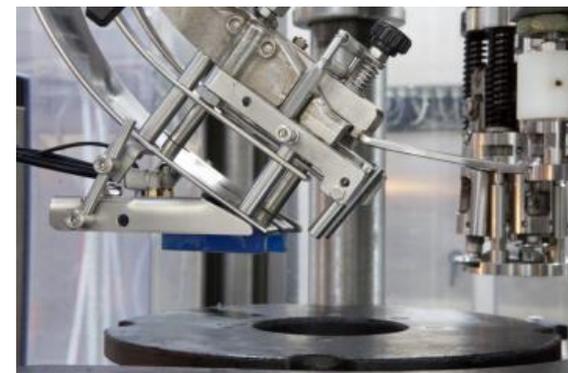


WINE MARKETING
SOLUTIONS

La seule technologie qui assure un taux de HSO inférieur à 5% sur capsules à vis et bouchons en verre

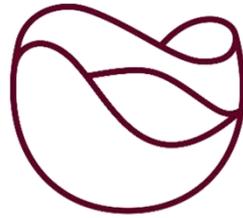
Bénéfices produits

- ✓ Régularité bouteille à bouteille optimisée
- ✓ Allongement de la durée de vie de tous les vins
- ✓ Meilleure préservation des arômes et de la couleur des vins



Bénéfices économiques

- ✓ Pas de perte de marché pour déviance aromatiques et de couleur
- ✓ Meilleure gestion des pratiques d'inertage grâce à un système d'injection uniquement à détection de la bouteille
- ✓ Adaptation des doses de SO₂ : jusqu'à 40 % de diminution



VINVENTIONS

Merci



NOMACORC



SYNTEK



OHLINGER



Alplast



VIN
TOP



WINE QUALITY
SOLUTIONS



WINE MARKETING
SOLUTIONS