

DYNA WINE



MEDAILLE D'OR 2023

**Innovación
al servicio del vino y los
enólogos más exigentes**

Una revolución nacida de la observación

La homogeneización es una práctica estándar utilizada con éxito en la industria alimentaria. Sin embargo, todavía está poco desarrollada en el campo de la enología.

DYNA WINE® corrige esta carencia con una solución simple y eficaz.



DYNA WINE



La herramienta indispensable para todo enólogo.

La tecnología patentada de DYNA WINE® representa un verdadero avance en la gestión de los gases disueltos y la homogeneización de los productos enológicos al mejorar su eficacia a través de una mejor activación.

Su facilidad de uso, su tamaño compacto y su mecánica robusta lo convierten en una herramienta indispensable en cada etapa de la vinificación.



WO2020194206



Innosuisse



**SITEVI
INNOVATION
AWARDS**

MEDAILLE D'OR 2023



Soluciones específicas para el sector vinícola

CARBONATAR

A presión atmosférica hasta 2.5 g/l
En sobrepresión hasta 12 g/l

DESCARBONATAR

Eliminar el CO₂ disuelto hasta 0.2 mg/l

DESOXIGENAR

Eliminar el oxígeno disuelto hasta 0.2 mg/l

HOMOGENIZAR

MEZCLAR

AFINAR

ENSAMBLAR

Rendimiento de uso

- De 20 a 200 hL/h
- Homogeneización óptima
sin aporte de oxígeno

Datos técnicos

Dimensiones: L60cm x P60cm x H160cm
Peso en funcionamiento: 40 kg
Presión máxima: 3 bares
Temperatura de servicio: 4-80°C
Higienización: 100°C máx. durante 10 minutos

Beneficios para el vino y el trabajo en la bodega

Ahorro de su tiempo

- facilidad de uso y limpieza
- versatilidad
- integración con equipos existentes (tuberías, bomba)

Ahorro de dinero

- robustez y fiabilidad (sin electrónica)
- reducción del tiempo de trabajo
- reducción de los costos operativos
- sin consumibles, sin residuos

Mejora la calidad de sus vinos

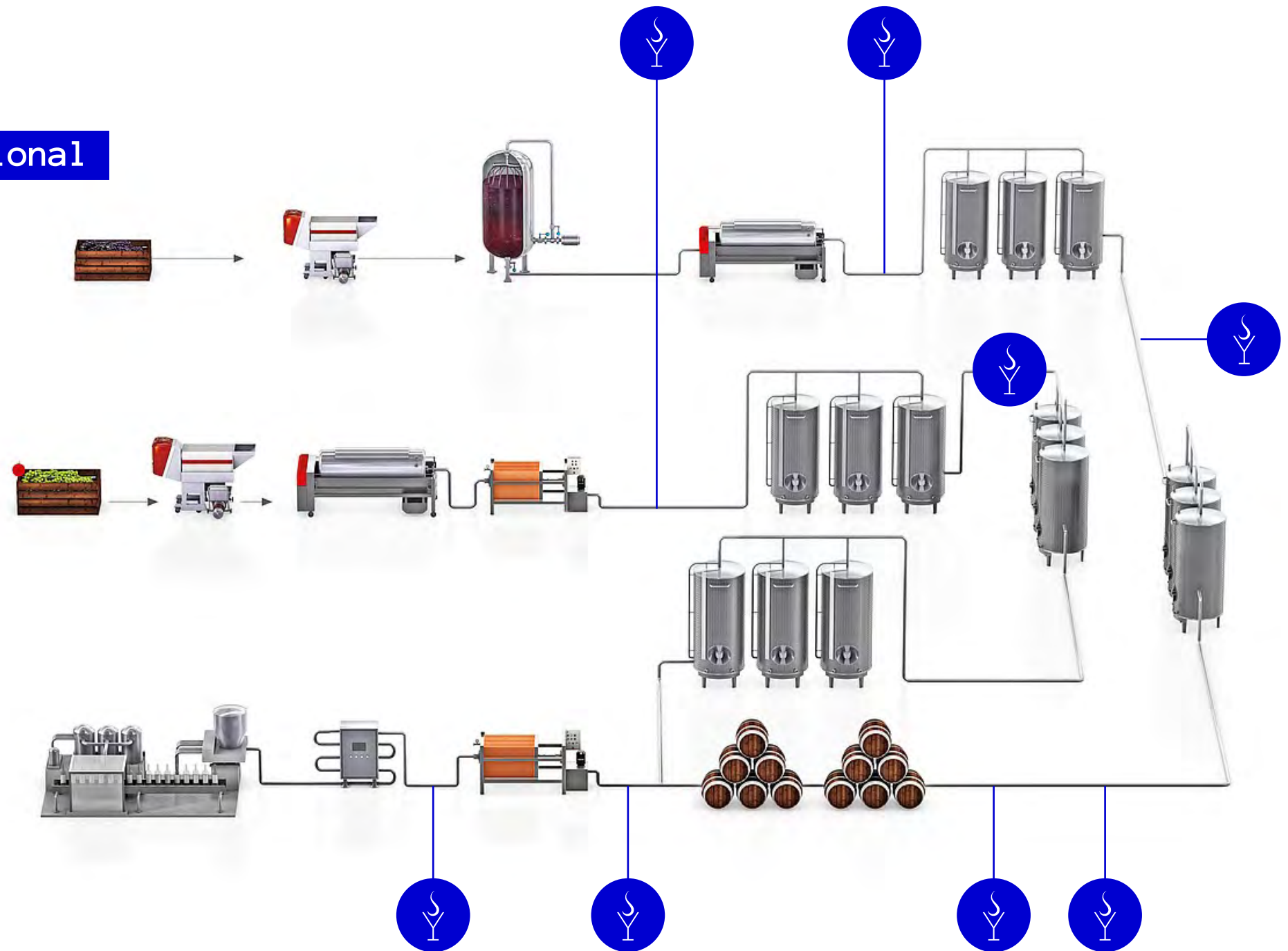
- mejora la activación de los productos enológicos
- sin productos químicos



Una herramienta multifuncional siempre a tu lado

Móvil y compacto,
el DYNA WINE® te acompaña
en todo el proceso de vinificación.

Su versatilidad permite mejorar la
eficiencia de los tratamientos
enológicos: en circuito cerrado en
un tanque, en trasiego de tanque a
tanque o en continuo embotellado.

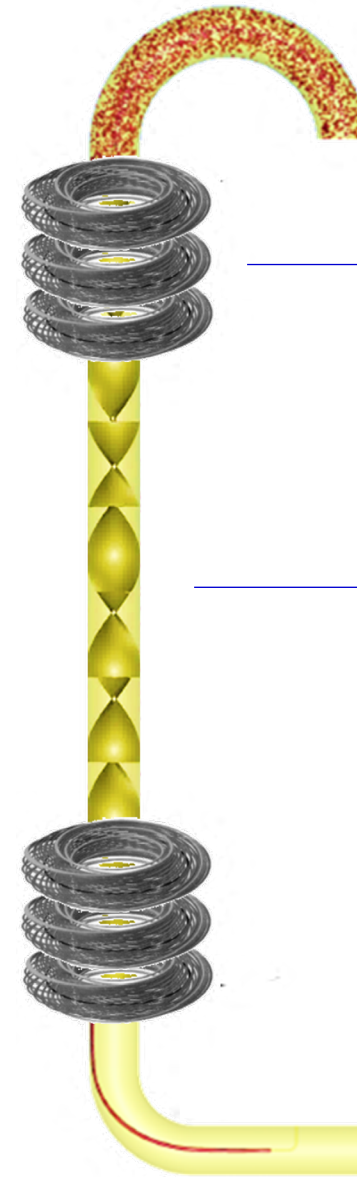


Una herramienta de apariencia simple que esconde una verdadera innovación tecnológica.

La mezcla se realiza mediante un sistema de vórtice magnetodinámico sin aporte no controlado de oxígeno al vino.

DYNA WINE® es simplemente una herramienta, es el enólogo quien permanece en todo momento a cargo de su proceso de vinificación.

ENTRADA
Campo magnético permanente de neodimio de 1.4 Tesla



SALIDA
Campo magnético permanente de neodimio de 1.4 Tesla

VORTEXADOR
División del flujo en 1024 capas

←
MEZCLA
HOMOGENIZACIÓN

←
GESTIÓN
DE LOS GASES DISUELTOS

GESTIÓN DE GASES DISUELTOS

Carbonatar, descarbonatar, desoxigenar

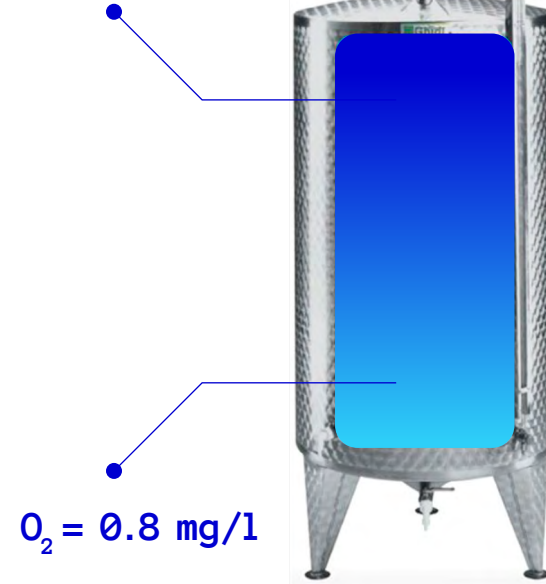
Ajuste sencillo, preciso y homogéneo de los gases disueltos a temperatura de bodega.

Tecnología de generación de nanoburbujas y disolución bajo presión dinámica. Rapidez, precisión y eficiencia.

En un solo paso, DYNA WINE® ofrece una escalabilidad incomparable de la nanoburbuja en diferentes dosis.

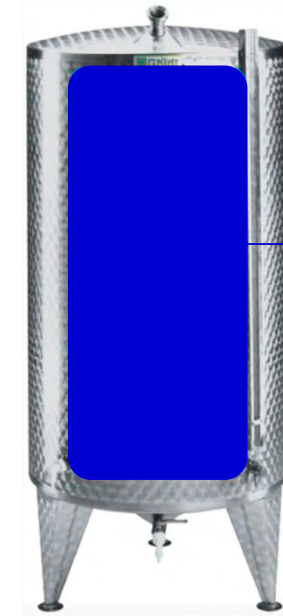
Posibilidad de refinar el tamaño y la cantidad de burbujas. El enólogo sigue estando al mando.

$\text{CO}_2 = 1.2 \text{ g/l}$



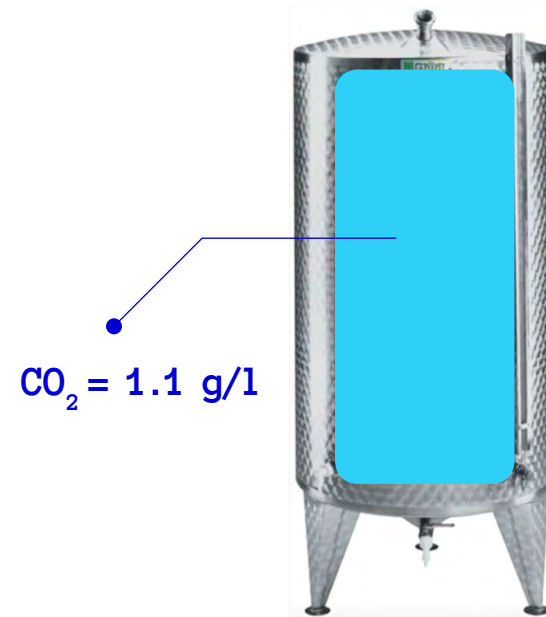
$\text{O}_2 = 0.8 \text{ mg/l}$

$\text{O}_2 = 0.2 \text{ mg/l}$

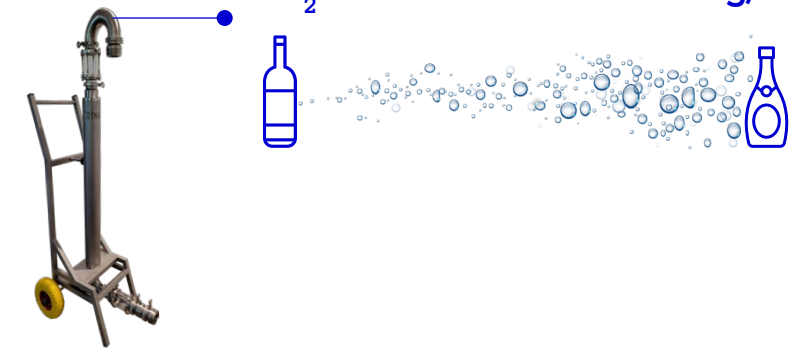


$\text{CO}_2 = 1.6 \text{ g/l}$

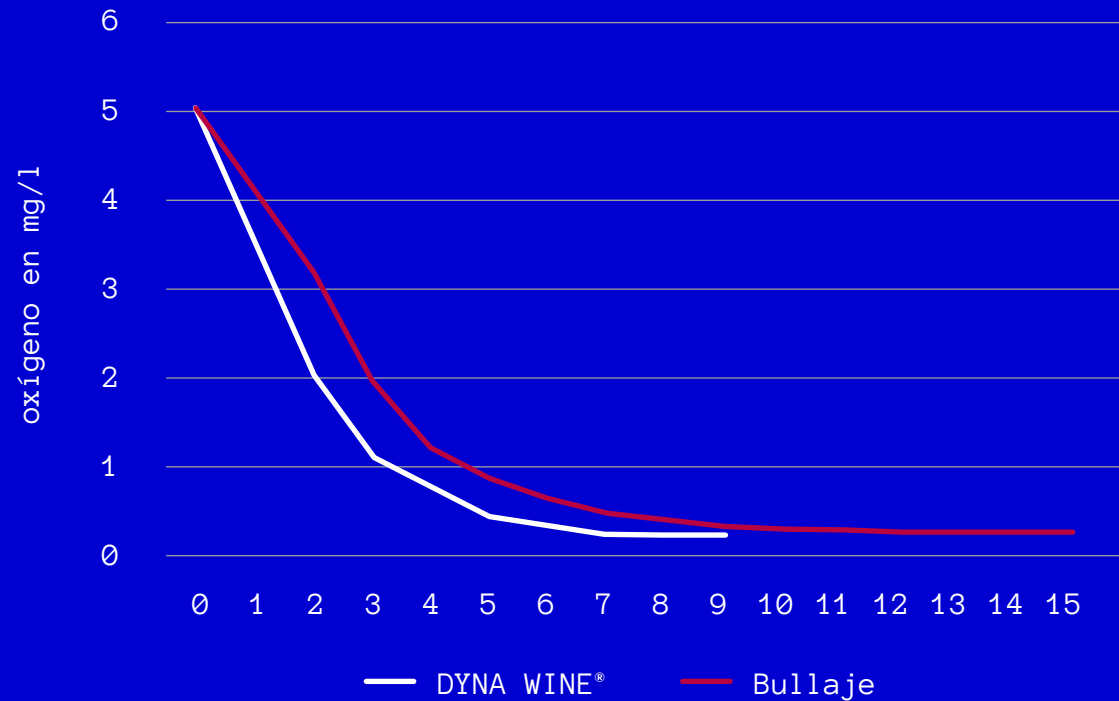
$\text{CO}_2 = 1.1 \text{ g/l}$



$\text{CO}_2 = 1.5 \dots 2.5 \dots 4.5 \dots \text{ g/l}$



DDYNA WINE® versus burbujeo tradicional



Protocolo
1.5 hl de Gamaret Rosé
Análisis de oxígeno mediante pastilla NomaSense

Prueba Changins Desoxigenación mediante nitrogenación

Resultado de la prueba

Diferencial de pendiente: Desoxigenación durante los primeros 3 minutos **1.6 veces más rápida con el módulo DYNA WINE®**

Desoxigenación ($[O_2] < 0.3 \text{ mg/l}$) en 7 minutos con el módulo DYNA WINE® y en 13 minutos con el bullaje clásico

Objetivo: O ₂ 0.8 => 0.4 mg/l - CO ₂ 1.2 => 1.6 g/l	
CONTACTOR DE MEMBRANA	DYNA WINE
EN SOLO UN PASO Desoxigenación + carbonatación (gas utilizado: CO₂)	EN DOS PASOS 1º paso para remover O₂ (gas utilizado: N₂) 2º paso para ajustar CO₂ (gas utilizado: CO₂)
TRATAMIENTO DE 120HL 3 horas en un solo paso	TRATAMIENTO DE 120HL 1 hora para los 2 pasajes
LIMPIEZA 3-4 horas	LIMPIEZA 10 minutos

DYNA WINE® frente a un contactor de membrana

DYNA WINE® permite ajustar los gases disueltos con la misma eficacia que un contactor de membrana, pero ofrece numerosas ventajas adicionales.

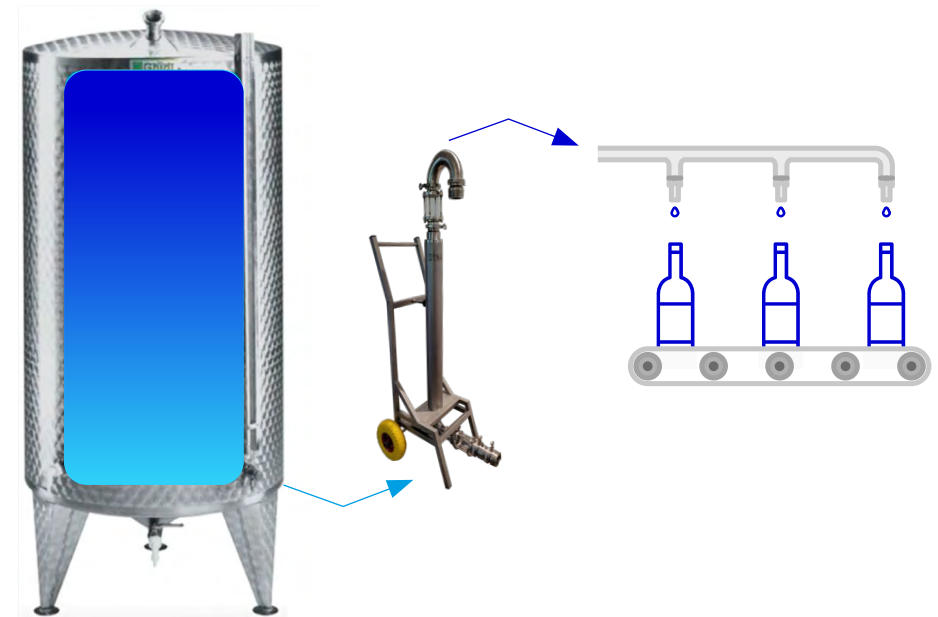
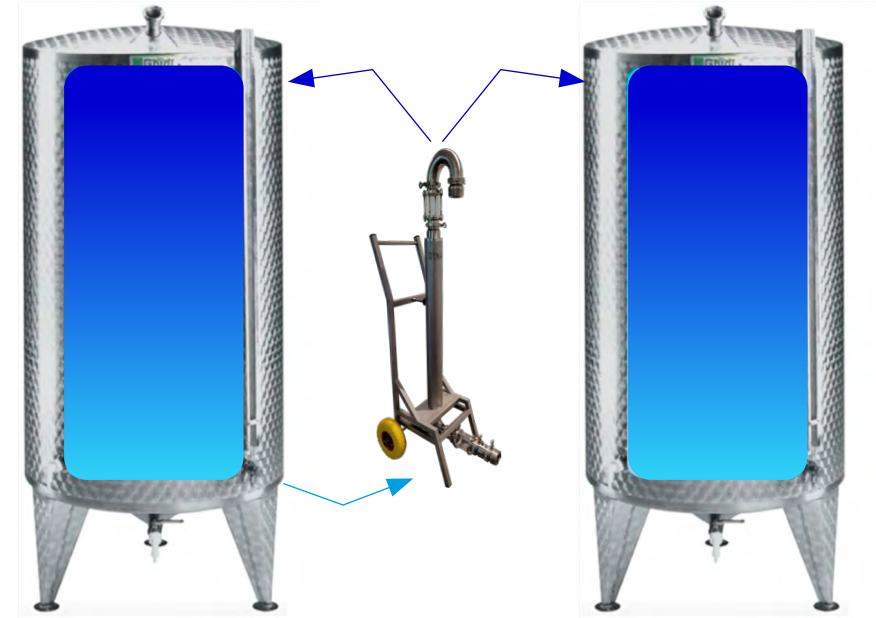
- Puesta en marcha simple y más rápida
- Precio 15 veces inferior
- Sin consumibles
- Sin necesidad de mantenimiento
- Limpieza completa realizada en 10 minutos

MEZCLA – HOMOGENIZACIÓN – AFINAR

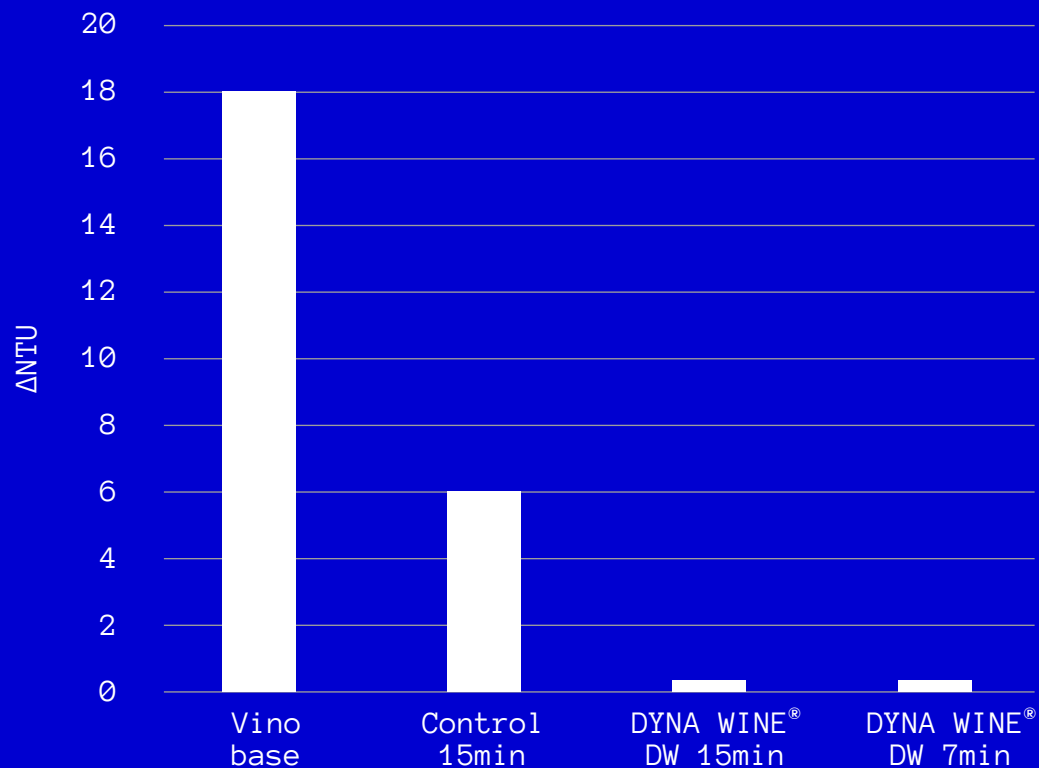
Aplicaciones personalizadas

Mezclar un tanque de manera suave y rápida
Eliminar problemas de estratificación térmica
Reducir el número de remontajes
Ensamblar tanques
Afinar el vino antes del embotellado

Enriquecimiento del mosto,
fermentaciones
Estabilización microbiológica
Clarificación, estabilización proteica
Estabilización y corrección del color
Eliminación de moléculas indeseables
Estabilización tartárica
Tratamiento de las clarificaciones



Análisis de la turbidez
= análisis de la inestabilidad proteica.



PROTOCOLO
TRIPLICADO BIOLÓGICO Y ANALÍTICO: 6 ENSAYOS ANALIZADOS 3 VECES

Encolado con bentonita: 30g/hl Bentosol Protect
Tres ensayos de 10 hl:
> Control 15 min – remontaje tradicional durante 15 minutos
> DW 15 min – remontaje con el proceso DYNA WINE® durante 15 minutos
> DW 7 min – remontaje con el proceso DYNA WINE® durante 7 minutos

Test Changins Bentonita en Chasselas 2021

Resultado de la prueba

Vino estable ($\Delta NTU < 2$) en ambas condiciones DYNA WINE® (7 y 15 minutos) en comparación con un remontaje tradicional ($\Delta NTU = 6$ para el control de 15 minutos, vino inestable).

Mejor activación de la bentonita durante el paso por el módulo DYNA WINE® y ahorro de tiempo de al menos un 50% en esta prueba en comparación con una mezcla convencional.

UNA SOLUCIÓN ADECUADA PARA TODAS LAS VINIFICACIONES

Es la herramienta que se adapta al tipo de vinificación y a las necesidades del enólogo.

Ya sea en vinificación convencional, orgánica, biodinámica o natural, DYNA WINE® ofrece soluciones eficientes para todos los distintivos de calidad.



DÝNA WINE



info@dynawine.es
www.namaewines.com