

# DYNA WINE

 SWISS TECHNOLOGY

Le Couteau Suisse  
au service de  
l'œnologie

Révolutionne la gestion  
des gaz et des collages



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 HOMOGÉNÉISATION :
  - 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 HOMOGÉNÉISATION

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'O<sub>2</sub>, du CO<sub>2</sub> et prélèvement de l'échantillon en ligne.

**ENTRETIEN SIMPLE** : nettoyage facile, robuste, sans électronique.



Plus d'infos  
[dynawine@icv.fr](mailto:dynawine@icv.fr)  
ou auprès de  
votre centre ICV

<b>AQUITAINE</b>	06 75 85 40 12
<b>AUDE</b>	
• Trèbes	04 68 78 64 00
• Narbonne	04 68 41 04 35
<b>PYRÉNÉES-ROUSSILLON</b>	04 68 54 84 84
<b>HÉRAULT</b>	
• Béziers	04 67 62 00 24
• Montpellier	04 67 07 04 80
<b>GARD</b>	04 66 64 70 82
<b>PROVENCE</b>	04 94 37 01 90
<b>ARDÈCHE</b>	04 75 88 00 81
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	
• Beaumes de Venise	04 90 12 42 60
• Tain l'Hermitage	04 75 08 44 33
<b>GRAND BEAUJOLAIS</b>	04 74 03 50 82



L'art & l'expertise du vin

Retrouvez-nous sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)

