

VINPILOT[®]

AUTOMATISE VOTRE CHAI

CATALOGUE DES PRODUITS



NE LAISSEZ RIEN AU HASARD POUR LA PRODUCTION DE VOTRE VIN.

Depuis plus de 25 ans, nous développons des solutions innovantes pour garantir un processus de fermentation optimisé. - Par des œnologues, pour des œnologues. Pour que vous puissiez vous concentrer entièrement sur vos vins et toujours tirer le meilleur de vos raisins.

- ✓ **MAÎTRISEZ TOUS LES PROCESSUS**
- ✓ **AUGMENTEZ LA QUALITÉ DE VOTRE VIN**
- ✓ **RÉDUISEZ LES COÛTS GRÂCE À L'AUTOMATISATION**



VINPILOT® PRO
THERMORÉGULATION

PAGE 3



VINPILOT® SOFTWARE
LOGICIEL DU CHAI

PAGE 9



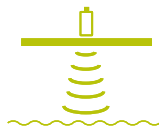
VINPILOT® BRUX
MESURE DU SUCRE

PAGE 11



VINPILOT® OXY
MICRO-MACRO-OXYGÉNATION

PAGE 12



VINPILOT® RADAR
MESURE DU NIVEAU

PAGE 13



VINPILOT® P-SYNC
MESURE DE LA PRESSION

PAGE 14



VINPILOT® ROTOCAP
REMONTAGE

PAGE 15



VINPILOT® VENTURI
AÉRATION DU VIN ROUGE

PAGE 16



VINPILOT® PULSE-AIR
INJECTION D'AIR

PAGE 17



VINPILOT® DRYFOG
HUMIDIFICATION DE L'AIR

PAGE 18



VINPILOT®
GESTION DE L'ÉNERGIE

DEMANDEZ UN DEVIS:
WWW.VINPILOT.FR

THERMORÉGULATION PRÉCISE

VINPILOT® PRO



Pour maîtriser la température de fermentation, faites confiance au système de contrôle le plus moderne au monde.

- ✓ **CONTRÔLE PAR LOGICIEL ET APPLICATION AVANCÉS**
- ✓ **TECHNIQUE DE HAUTE QUALITÉ - ENTIÈREMENT ÉTANCHE !**
- ✓ **INSTALLATION SIMPLE PLUG & PLAY**
- ✓ **5 ANS DE GARANTIE**

VINPILOT® PRO

STATION BUS VINPILOT® PRO

(VPP_PRO)

AFFICHAGE À DISTANCE EN OPTION

VINPILOT® REMOTE

L'affichage à distance supplémentaire vous donne encore plus de confort dans votre chai. En plus de la manipulation via votre ordinateur ou smartphone, il vous offre la possibilité d'ajuster la température directement sur la cuve.

- ✓ **AFFICHAGE ET RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE**
- ✓ **INDICATION DE LA POSITION DE LA VANNE**
- ✓ **AFFICHAGE DE LA PROGRESSION DE LA FERMENTATION / DU NIVEAU DE REMPLISSAGE / DE LA PRESSION**

OPTION : AFFICHAGE À DISTANCE

VINPILOT® REMOTE

(VPP_RS)



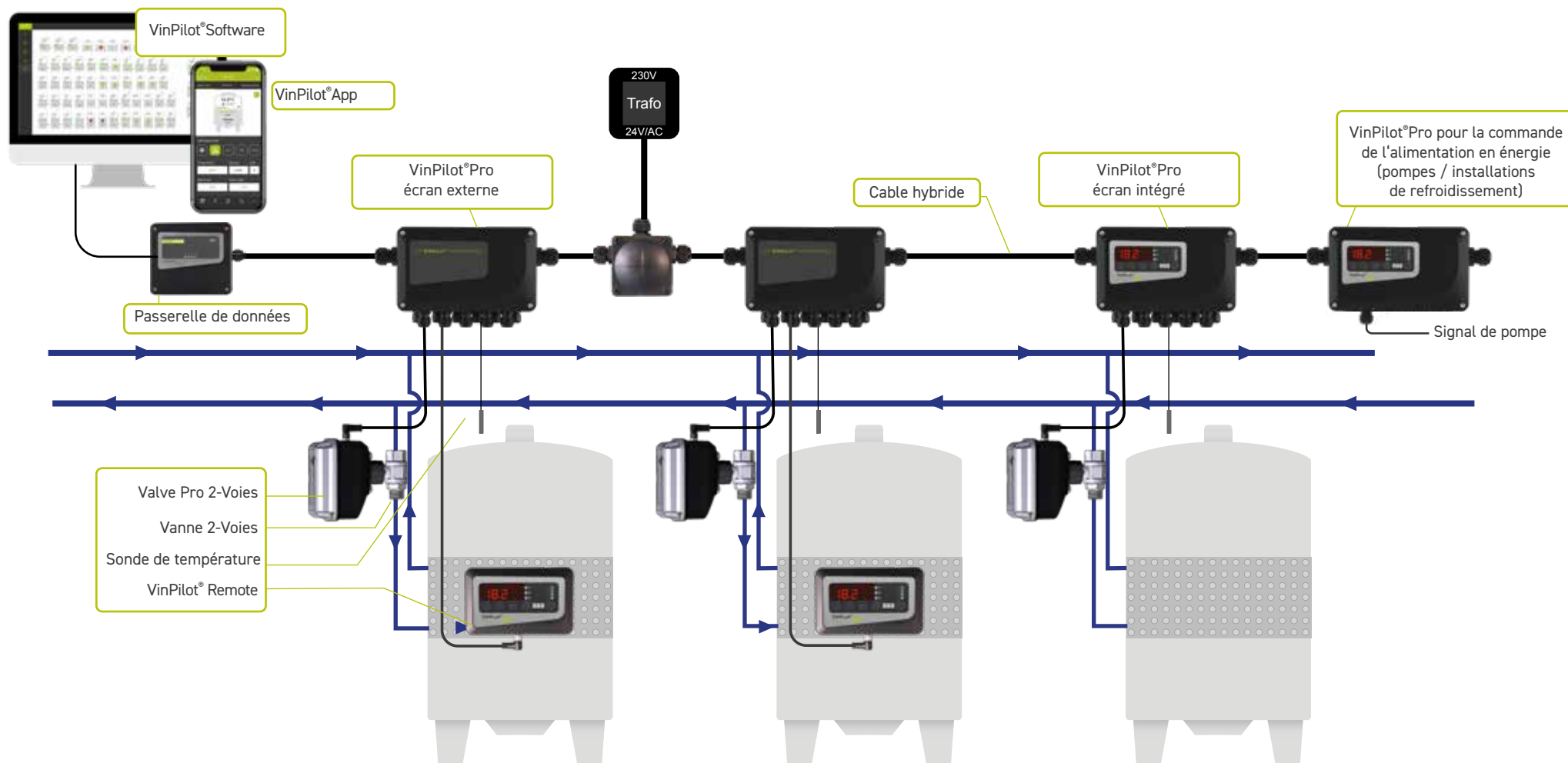
TOUTES LES INFORMATIONS SUR :
WWW.VINPILOT.FR/PRO



SCHÉMA D'INSTALLATION

VINPILOT® PRO

VINPILOT® PRO fonctionne via un système BUS facile à installer. Un seul câble suffit pour alimenter les régulateurs et transmettre les données.



UN POLYVALENT

VINPILOT® PRO

VinPilot® Pro contrôle parfaitement la température de fermentation et constitue la base pour d'autres options d'automatisation.

+ CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE EN FONCTION DE LA PHASE DE FERMENTATION

en combinaison avec VinPilot® Brix

+ AUTOMATISATION DE LA MACÉRATION

en combinaison avec VinPilot® RotoCap ou Pulse-Air

+ DOSAGE AUTOMATISÉ D' OXYGÈNE

en combinaison avec VinPilot® Oxy

+ HUMIDITÉ DE L'AIR OPTIMISÉE

en combinaison avec VinPilot® Dryfog

+ CLIMATISATION DE LA CAVE ET DU STOCK À BOUTEILLES

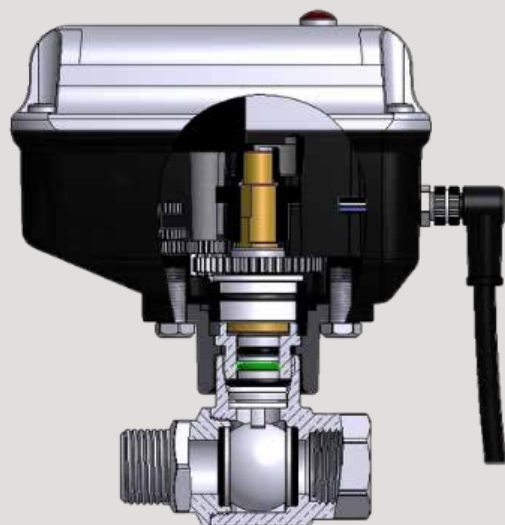
+ SURVEILLANCE DE LA PRESSION

+ MESURE DU NIVEAU DE REMPLISSAGE DES CUVES



VANNES DE HAUTE QUALITÉ

VINPILOT® PRO



TOUTES LES INFORMATIONS SUR :
WWW.VINPILOT.FR/PRO



VinPilot® Valve Pro est une valve motorisée de haute qualité. Elle est totalement étanche et ne nécessite aucun entretien. La dernière génération de moteurs de vannes VinPilot signale au contrôleur et au logiciel dans quelle position la vanne se trouve actuellement.

- ✓ **SURVEILLANCE ET RETOUR D'INFORMATION SUR LA POSITION DE LA VANNE**
- ✓ **BOÎTIER ÉTANCHE (CLASSE DE PROTECTION IP67)**
- ✓ **CONNECTEUR + 8M DE CÂBLE**
- ✓ **VANNES À 2 ET 3 VOIES POUR UNE COMMUTATION AUTOMATIQUE ENTRE LE CHAUFFAGE ET LE REFROIDISSEMENT**

VINPILOT® VALVE PRO	2-VOIES / 3-VOIES
ENTRAÎNEMENT	(MO_906PS-Set/MO_906P3S-Set)
VANNE 1/2"	(BV_MF15/BV_3MF15)
VANNE 3/4"	(BV_MF20/BV_3MF20)
VANNE 1"	(BV_MF25/BV_3MF25)
VANNE 5/4"	(BV_MF32/ NA)

EN ACTION CHEZ NOS CLIENTS

VINPILOT® PRO



LOGICIEL PROFESSIONNEL DE VITICULTURE

VINPILOT® SOFTWARE



Avec le logiciel et l'application VinPilot® vous vérifiez et contrôlez tous les processus de la production du vin jusqu'à la mise en bouteille. A tout moment et n'importe où.

- ✓ **INFORMÉ À TOUT MOMENT**
- ✓ **CONTRÔLE DES PROCESSUS MÊME EN CAS DE DÉPLACEMENT**
- ✓ **DOCUMENTATION SIMPLE ET COMPLÈTE**
- ✓ **SYSTÈME DE GESTION DE LA CAVE INTÉGRÉ**

VINPILOT® SOFTWARE

JUSQU'À 30 CUVES / 2 UTILISATEURS	(VPP_SL2-30)
JUSQU'À 60 CUVES / 3 UTILISATEURS	(VPP_SL2-60)
JUSQU'À 90 CUVES / 4 UTILISATEURS	(VPP_SL2-90)
JUSQU'À 120 CUVES / 5 UTILISATEURS	(VPP_SL2-120)
> 120 CUVES / 5 UTILISATEURS	(VPP_SL2-X)

VINPILOT® SOFTWARE

Le logiciel VinPilot® vous permet de contrôler tous les processus de votre chai et vous en informe en temps réel. Si vous le désirez, vous pouvez être averti automatiquement des changements importants.

+ PILOTAGE

De la température de fermentation à la climatisation des locaux et à l'humidification de l'air, en passant par le contrôle du processus de vinification des vins rouges, VinPilot® vous permet de contrôler tous les processus de la cave - quel que soit le lieu où vous vous trouvez !

+ SUIVI & DOCUMENTATION

Tous les processus importants sont surveillés et enregistrés automatiquement et en permanence. Les courbes de température et de fermentation peuvent être consultées à tout moment et utilisées pour prendre une décision. En cas d'irrégularité, vous serez averti immédiatement via l'application ou par e-mail afin que vous puissiez réagir à temps.

+ GESTION

En outre, le logiciel VinPilot® vous permet de gérer la documentation des traitements du vin, d'enregistrer les coupages et les mouvements, de donner des instructions aux employés, et bien plus encore.



TOUTES LES INFORMATIONS SUR :
WWW.VINPILOT.FR/SOFTWARE



VOTRE SYSTÈME PROFESSIONNEL DE GESTION DE LA FERMENTATION

VINPILOT® BRIX



VinPilot® Brix surveille en permanence la consommation de sucre dans la cuve. Ainsi, vous savez toujours à quel stade de fermentation se trouve votre vin et à quelle vitesse il est en train de fermenter. De nombreux processus peuvent ainsi être automatisés en fonction de la progression de la fermentation, et vous ne devez plus rien laisser au hasard.

- ✓ **SURVEILLANCE PERMANENTE DE LA PROGRESSION DE LA FERMENTATION**
- ✓ **ADAPTATION DE LA TEMPÉRATURE EN FONCTION DE LA PHASE DE FERMENTATION**
- ✓ **AUTOMATISATION DU PROCESSUS EN FONCTION DE LA PHASE DE FERMENTATION**
- ✓ **ALARME SI LA VITESSE DE FERMENTATION DESCEND**
- ✓ **MONTAGE FACILE VIA RACCORD NW50**

VINPILOT® BRIX

VINPILOT® BRIX

(VPP_Brix)

MICRO-MACRO-OXYGÉNATION

VINPILOT® OXY

VINPILOT® OXY - un régulateur de dosage d'oxygène de haute précision qui permet d'optimiser le développement sensoriel et la couleur du vin.

- ✓ **DOSAGE TRÈS PRÉCIS (QUANTITÉ, INTERVALLE, DURÉE)**
- ✓ **UNE UNITÉ DE DOSAGE PAR CUVE - DÉCENTRALISÉ & SIMPLE**
- ✓ **CONTRÔLE & COMMANDE PAR LOGICIEL & APP**
- ✓ **ÉGALEMENT DISPONIBLE EN TANT QU'UNITÉ DE DOSAGE MOBILE AUTONOME**

VINPILOT® OXY

STATION DE DOSAGE O2	(V_OXY)
BOUGIE FRITTÉE INOX 50MM	(VPD_03)
BOUGIE FRITTÉE INOX 135MM	(VPD_02)
TUBE D'INTRODUCTION POUR L'AÉRATION	(VPD_L25)



TOUTES LES INFORMATIONS SUR :
WWW.VINPILOT.FR/OXY



MESURE PROFESSIONNELLE DU NIVEAU DE REMPLISSAGE DES CUVES

VINPILOT® RADAR



Le capteur VinPilot® Radar mesure et surveille le niveau de remplissage de vos cuves. Le contenu de la cuve est affiché dans le logiciel et directement sur l'écran du régulateur VinPilot®.

- ✓ **MESURE JUSQU'À 15 M D'HAUTEUR DE LA CUVE**
- ✓ **MESURE JUSQU'AU BORD SUPÉRIEUR DE LA CUVE**
- ✓ **AFFICHAGE DANS LE LOGICIEL ET SUR L'ÉCRAN DU RÉGULATEUR**
- ✓ **INSTALLATION ET NETTOYAGE FACILES**

VINPILOT® RADAR

VINPILOT® RADAR

(VPP_RD)

MESURE DE LA PRESSION

VINPILOT® P-SYNC

Avec le capteur de pression VinPilot® P-Sync, vous pouvez surveiller la pression dans vos cuves et contrôler et commander les processus en fonction des variations de pression. La valeur de la pression est transmise au régulateur VinPilot® via 4-20mA.

- ✓ **MESURE PRÉCISE DE LA PRESSION**
- ✓ **CONTRÔLE PARFAIT DE LA FERMENTATION EN CUVE SOUS PRESSION**
- ✓ **AFFICHAGE DE LA PRESSION DANS LE LOGICIEL ET SUR L’AFFICHAGE DES COMMANDES**
- ✓ **MEMBRANE HYGIÉNIQUE**

VINPILOT® P-SYNC

CAPTEUR DE PRESSION EN INOX

(P_SYE)



TOUTES LES INFORMATIONS SUR :
WWW.VINPILOT.FR/PSYNC



POMPES CIRCULAIRES (REMONTAGE)

VINPILOT® ROTOCAP



Améliorez l'extraction des colorants et des tanins par le remontage avec la tête de diffusion VinPilot® RotoCap. Il distribue le jus délicatement sur le chapeau - même avec des raisins entiers - sans endommager les peaux ou les pépins.

- ✓ **INTERVALLES DE SUR-POMPAGE AUTOMATISÉS**
- ✓ **REMONTAGE AVEC MÉNAGEMENT**
- ✓ **ROTATION AUTOMATIQUE SANS COURANT**
- ✓ **FACILE À NETTOYER POUR UNE HYGIÈNE OPTIMISÉE**

VINPILOT® ROTOCAP

VINPILOT® ROTOCAP-150MM (ROCA-150)

VINPILOT® ROTOCAP-200MM (ROCA-200)

AVEC TUBULURE DE 2" POUR SOUDER UN RACCORD ADAPTÉ ; ROCA -150 POUR UN DIAMÈTRE DE CUVE DE 1,5-2,5M (EN FONCTION DE LA PUISSANCE DE LA POMPE); ROCA-200 POUR UN DIAMÈTRE DE CUVE DE 2,5-4M (EN FONCTION DE LA PUISSANCE DE LA POMPE)

TOUTES LES INFORMATIONS SUR :
WWW.VINPILOT.FR/REMONTAGE



UNE AÉRATION EFFICACE

VINPILOT® VENTURI

VinPilot® Venturi assure une aération efficace et automatisée du vin rouge pendant le remontage. Le tube se compose de deux parties. L'insert en plastique de qualité alimentaire peut être facilement retiré pour être nettoyé.

- ✓ **CIRCUIT FERMÉ PENDANT LE REMONTAGE**
- ✓ **PAS DE PERTE DE VIN & HYGIÈNE OPTIMISÉE**
- ✓ **MEILLEURE STABILITÉ DE LA COULEUR & FERMENTATION FINALE FIABLE**

VINPILOT® VENTURI

TUBE VENTURI 2" (VENT_20)

TUBE VENTURI 2,5" (VENT_25)

AVEC FERMETURE TRI-CLAMP 64MM, CLAPET ANTI-RETOUR ET ADAPTATEUR 3/4" SUR LE CÔTÉ D'ENTRÉE D'AIR



TOUTES LES INFORMATIONS SUR :
WWW.VINPILOT.FR/VENTURI



MOUVEMENT DU MOÛT PAR INJECTION D'AIR

VINPILOT® PULSE-AIR



VinPilot® Pulse-Air utilise des injecteurs spéciaux pour créer des bulles d'air qui font circuler le vin pendant la fermentation et qui brisent le chapeau. Même en cas de très grandes cuves, VinPilot® Pulse-Air assure un rendement optimal de la couleur tout en réduisant les coûts opérationnels.

- ✓ **MÉLANGE DÉLICAT**
- ✓ **AMÉLIORATION DE L'INTENSITÉ COLORANTE**
- ✓ **MEILLEUR DÉROULEMENT DE LA FERMENTATION**

VINPILOT® PULSE-AIR

VINPILOT® PULSE-AIR KIT DE MONTAGE

(PUAIR_1)

COMPRENANT: VANNE MANUELLE (TRI-CLAMP), VANNE PNEUMATIQUE (TRI-CLAMP), CLAPET ANTI-RETOUR (TRI-CLAMP), BUSE D'AIR À SOUDER.

HUMIDIFICATION OPTIMISÉE DANS LES CAVES BARRIQUES

VINPILOT® DRYFOG

Le système breveté de brume sèche de VinPilot® Dryfog crée une humidité idéale sans mouiller les surfaces.

- ✓ **PERTE DE VIN MINIMISÉE**
- ✓ **MOINS DE TRAVAIL DE REMPLISSAGE**
- ✓ **BROUILLARD SEC - PAS DE FÛTS HUMIDES !**

VINPILOT® DRYFOG

ARMOIRE AVEC BUSE D'HUMIDIFICATION 1X6L/H	VPH_1
ARMOIRE AVEC BUSE D'HUMIDIFICATION 2X6L/H	VPH_2
ARMOIRE AVEC BUSE D'HUMIDIFICATION 3X6L/H	VPH_3
ARMOIRE AVEC BUSE D'HUMIDIFICATION 4X6L/H	VPH_4
RÉGULATEUR DE MESURE ET DE PILOTAGE DE L'HUMIDITÉ	VPH_R

CONFIGURATION DU SYSTÈME : UNE BUSE DE 6 L/H PAR 80M2 ; UN RÉGULATEUR PAR COMPARTIMENT ; RACCORD D'AIR COMPRIMÉ 1/4", RACCORD D'EAU 1/4"



TOUTES LES INFORMATIONS SUR :
WWW.VINPILOT.FR/DRYFOG



METTEZ VOTRE CAVE À JOUR !



PLUS DE 25 ANS D'EXPÉRIENCE

Depuis plus de 25 ans, nous aidons les viticulteurs à produire un vin de haute qualité en leur offrant des technologies innovantes. Aujourd'hui, plus de 3.000 viticulteurs dans le monde entier font déjà confiance à Vinpilot pour une fermentation optimale et fiable.



QUALITÉ AUTRICHIENNE

Nous utilisons exclusivement des matériaux de qualité supérieure et appliquons des normes de qualité très strictes pour vous garantir une fiabilité opérationnelle maximale et un confort d'utilisation exceptionnel. De plus, nous vous offrons une garantie de 5 ans sur notre système VinPilot® Pro.



CONÇU PAR DES ŒNOLOGUES

Nous connaissons parfaitement les nombreux défis de la vinification. C'est pourquoi nous perfectionnons notre système continuellement afin de vous donner encore plus de contrôle sur la production et d'autres possibilités d'améliorer la qualité de vos vins.

LA BONNE SOLUTION POUR CHAQUE CHAI



PLUS DE 3.000 VIGNERONS DANS LE MONDE ENTIER ONT DÉJÀ CONFIANCE EN VINPILOT®



VINPILOT®

CONTACT

WFT GmbH
Maitisgasse 6
3400 Klosterneuburg
Autriche

www.vinpilot.com
service@vinpilot.com

Tel: +43 2243 83468

INFORMATIONS

Sous réserve d'erreurs d'impression.
© Janvier 2023



DEMANDEZ VOTRE DEVIS!



