



Oresteo[®]
just different

CONTROL DE VINIFICACIÓN
INNOVACIÓN ENOLÓGICA



Sistema patentado innovador de gestión del CO₂ residual obtenido por los procesos fermentativos en la industria vitivinícola que permite mejorar los procesos en todas sus etapas de elaboración.

Soluciones innovadoras, efectivas y únicas.

Recuperación de CO₂ y su valorización

Seguimiento en tiempo real multidepósito

Control automático de operaciones multidepósito

AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL

Monitoriza los procesos productivos desde cualquier dispositivo.



TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA 4.0

Mejora en el seguimiento del proceso a través de un control en tiempo real.



APOSTAMOS POR LA ECONOMÍA CIRCULAR

Reutilización de CO₂ residual proveniente de la fermentación alcohólica.



INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

Oresteo nace con el afán de dar respuestas a las múltiples necesidades que surgen en la actualidad en los procesos productivos.

Partiendo de la sencillez del manejo del sistema y de la máxima flexibilidad que esta aporta, son muchas las mejoras cuantitativas y cualitativas que se aprecian a lo largo de las diferentes etapas del proceso de elaboración.

- **Sistema flexible**, dinámico, intuitivo y perfectamente controlable por el enólogo.
- Permite tener **pleno control del proceso** de elaboración de los vinos.
- Vinos con menor contenido de SO₂, **respetuosos con el medio ambiente y la huella de carbono**.
- Gestión de bodega, reducción de costes productivos y control de procesos.

Un nuevo sistema que rescata un producto hasta ahora residual para abrir una nueva gama de posibilidades.

VENTAJAS

GESTIÓN CO₂ PRODUCIDO DURANTE EL PROCESO DE FERMENTACIÓN

- Bodegas **sostenibles** con el medio ambiente.
- **Ahorro** energético.
- 100% **controlable** por el enólogo.
- Sistema de manejo muy **intuitivo**.
- Posibilidad de **gestionar grandes volúmenes**.
- **Adaptable** a cualquier tipo de depósitos.
- **Sistema con mejoras sustanciales en vinos blancos, tintos y rosados.**



Escanea este código con tu móvil para ver el vídeo del proceso completo:



SISTEMA POLIVALENTE Y POLIFUNCIONAL



Bodega



**Vinos blancos
tintos y rosados**



Medio ambiente



PLENO CONTROL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE VINOS

Fases del proceso

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA

- Inertizado con CO₂ natural.
- Reducción de efectos oxidativos.
- Favorece la maceración pelicular.
- Facilita el sangrado de mostos.
- Mejoras en la extracción de compuestos peliculares.

PROCESO DE FERMENTACIÓN

- Gráficas en tiempo real.
- Eliminación de sistemas mecánicos en procesos fermentativos.
- Temperaturas de fermentación homogéneas.

PROCESO DE POSTFERMENTACIÓN

- Battonage automático.
- Multidepósito con CO₂ natural.
- Crianza bajo atmósfera inerte.
- Corrección con CO₂ natural para vinos de aguja.

CONTROL DE FERMENTACIÓN

TIEMPO DE VINIFICACIÓN

GESTIÓN DE FRÍO

REFRIGERACIÓN

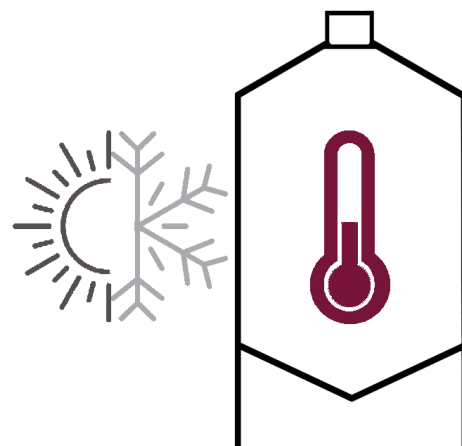
El sistema centralizado Oresteo gestiona la instalación de refrigeración de tu bodega, con la finalidad de integrar en el mismo cuadro de control una variable más de su proceso de elaboración de vino.

Desde la máquina productora de energía frigorífica hasta el control de temperatura en las camisas de refrigeración, pasando por los grupos de bombeo. El sistema Oresteo permite una gestión intuitiva y eficaz de las camisas de refrigeración.

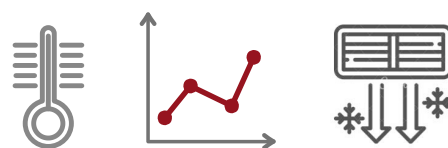
Frío o calor en función de las necesidades de bodega (Fermentación alcohólica / maloláctica)

Mejora sustancial en la gestión de control de temperatura.

El sistema permite el mantenimiento y la variación de temperatura en función de las medidas de densidad. 100% personalizado y adaptado a criterio enológico..



Gestión y control llave en mano.



"Dimensionamiento, desarrollo e implantación de la instalación"

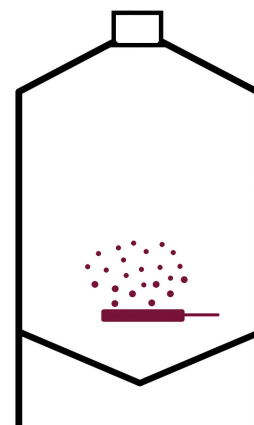
MACRO- OXIGENACIÓN

MICRO-OXIGENACIÓN

Se trata de una implantación de un instrumento innovador y revolucionario. Tras años de estudio y de investigación en el campo de la oxigenación tanto en los mostos como en los vinos, somos capaces de garantizar una elevada precisión en la dosificación.

La tecnología Oresteo, ofrece un servicio adicional innovador, combinando el CO₂ y la oxigenación, aportando de este modo una mayor precisión en la adición del oxígeno.

Esta solución aporta un mayor grado de flexibilidad sobre los grandes y pequeños volúmenes.



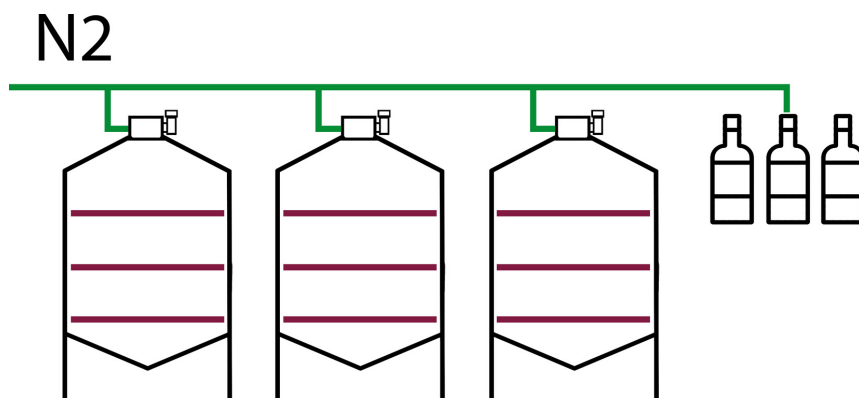
La dosificación del oxígeno en el vino, se emite de una manera constante y continua.

- Oresteo, dosificación de volumen constante.
- Disolución de las micro burbujas en el vino

NITRÓGENO / INERTIZADO DE DEPÓSITOS

Oresteo te genera un ahorro en la inversión en la bodega, facilitándote la generación del nitrógeno para el inertizado de depósitos.

- Inertizado completo de tanques.
- Disponibilidad inmediata de gas inerte.
- Posibilidad de almacenar el vino en los propios depósitos fermentadores



OTROS CONTROLES DE GESTIÓN

■ TUBERÍA DE PASTA

Con la intención de gestionar el camino de la pasta recepcionada en la bodega, desde la tolva de recepción hasta los depósitos de elaboración, **el sistema Oresteo permite integrar la automatización del conjunto de válvulas existentes en la tubería de pasta, generando así un proceso automático y fiable.**

- Integración automática del camino de pasta.
- Mejora la gestión de llenado en los depósitos de la bodega.

■ CONTROL DE DENSIDAD

El control de densidad permite determinar la cantidad de azúcar que en cada momento queda en el mosto.

Además indirectamente informa sobre la marca de la fermentación, indicando como y a que velocidad disminuye el azúcar.

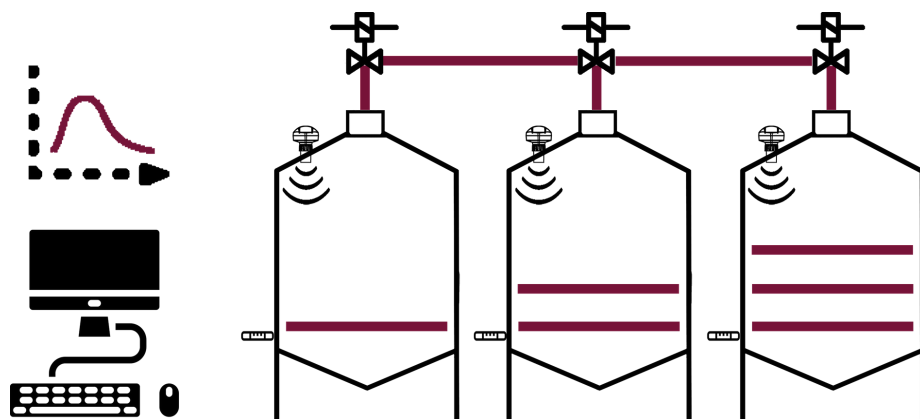
Inyección OresteO adaptándola a la densidad.

Evolución de la densidad (Fermentación Alcohólica) mediante sensorización.

- **Medición constante** permitiendo una mejora constante en la gestión y planificación de la fermentación, facilitando la automatización de esta.
- Se facilita la automatización de la adición de macro-oxigenación, con recetas del enólogo.

■ CONTROL DE LLENADO DE DEPÓSITOS

El control de llenado permite conocer en todo momento en continuo, el nivel almacenado en cada depósito facilitando la gestión de bodega.





Oresteo es un sistema sencillo y muy intuitivo.
Permite el control total en todo el proceso
productivo de una manera 100% natural,
sin equipos mecánicos.