



PARSEC

LEADER IN ENOLOGICAL AUTOMATION
PROCESS YOUR GRAPES AT THEIR BEST

LES GRANDES INNOVATIONS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

CELLARMATE

Préparateur de levains
à haute performance

Réhydratation | Multiplication | Acclimatation



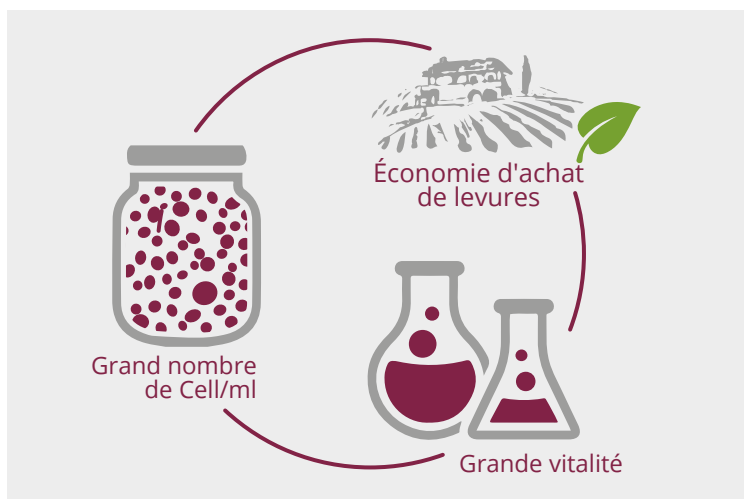
WWW.PARSECSRL.NET

LE COURAGE DE L'INNOVATION EN ENOLOGIE

La préparation des levures n'a jamais été aussi simple, sécurisée et efficace...

La gamme CellarMate Parsec apporte des solutions simples d'utilisation grâce à notre **expertise en ingénierie, maîtrise des process œnologiques et microbiologiques** pour garantir la vitalité et le développement des levures de fermentation

CellarMate Parsec permet d'atteindre des résultats rapides et des performances en termes d'économies (**réduction jusqu'à 99% de la quantité de levures sèches utilisée en cave**) et optimisation de la qualité de la fermentation.



MODALITÉS D'UTILISATION

Utilisations possibles	Réhydratation simple	Multiplication courte	Multiplication longue	Acclimatation advanced
Temps nécessaire	1 heure	4 à 5 heures	8 à 10 heures	10 à 12 heures
Doses de levures	20 g/Hl	5 g/Hl	1 g/Hl	0,5 g/Hl

LA GAMME CELLARMATE

Plus

- ⚙ Réhydratation des levures (sûre et répétable).
- ⚙ Préparation de levures, multiplication et acclimatation
- ⚙ Acclimatation et inoculation de Pied de Cuve.

Plus Myyeast

- ⚙ Un CellarMate Plus avec des fonctions avancées spécifiques pour les **levures indigènes**.

Plus Custom

- ⚙ Système de préparation de levures conçu sur mesure pour les besoins de votre cave. **Adaptations possibles sur les cuves déjà présentes dans la cave.**
- ⚙ Des solutions spécifiques pour une **production de vins effervescents**.



La gamme CellarMate de Parsec permet la gestion et l'automatisation totale du processus de réhydratation, multiplication, acclimatation et inoculation des levures. Il offre des garanties de qualité des Pieds de Cuve pour assurer une inoculation idéale.

CellarMate Plus de Parsec réduit la quantité de levures industrielles utilisées, tout en optimisant leur vitalité et leur viabilité. Les différentes options permettent d'adapter les fonctionnalités du système aux besoins opérationnels et techniques existants dans la cave.

Exemple pratique	Volume de mout à inoculer (litres)			
	20.000	40.000	80.000	160.000
Quantité de levures (20 g/Hl) Réhydratation 1h	4 Kg	8 Kg	16 Kg	32 Kg
Quantité de levures (5 g/Hl) Court PdC 5h	1 Kg	2 Kg	4 Kg	8 Kg
Quantité de levures (1 g/Hl) Long PdC 10h	0,2 Kg	0,4 Kg	0,8 Kg	1,6 Kg

Points forts des solutions PARSEC:

👍 Réduction des coûts de main-d'œuvre et de LSA de 20 g/Hl à 0,5 g/Hl en quelques heures de multiplication grâce à la technologie CellarMate Plus

👍 Cuve stérilisable avec skid d'automatisation et CIP

👍 Interface de commande simple et intuitive

👍 Contrôle spécifique de la température, de l'agitation, de la nutrition, de l'oxygénation pour optimiser le processus de réhydratation, de multiplication de la biomasse et de son acclimatation aux conditions physico-chimiques du milieu à inoculer.

👍 Autorégule l'intensité de l'agitation en fonction de la solubilité de la biomasse puis de la sensibilité des cellules aux différents stades physiologiques.

👍 Mises à jour sur la traçabilité dynamique (système exclusif Quadr@ de Parsec Industrie 4.0).

Des résultats garantis!

- Optimisation de l'étapes délicates de réhydratation.
- Réactivation optimale des levures garantissant une excellente viabilité et adaptation de l'inoculum, à la température du moût ou du degré alcoolique du vin.
- Bonne exécution des protocoles de préparations sécurisés par des protocoles personnalisables.
- Réduction de la main-d'œuvre associée à une augmentation de la qualité, une optimisation de la fermentation permettant des économies de produits œnologiques.

PARSEC IN FRANCE

PARSEC IN SPAIN

PARSEC IN ITALY

PARSEC IN CHILE

PARSEC IN ARGENTINA

PARSEC group

Italy

Parsec srl Via Tevere 54, Sesto Fiorentino 50019 Firenze Tel +39 055 310533

France

Parsec srl
4C ZA du Bedat
33650 - Saint Médard d'Eyrans

Spain

Parsec Enología SL
Parque Empresarial Campollano
Calle "B", n. 118
02007 Albacete, España

Argentina

Parsec Sudamerica SAS
Anchorena 1540
M5507 Luján de Cuyo
Mendoza, Argentina

Chile

Parsec Service SPA
Cerro el Plomo 5855
OF 1605 PS 16,
Las Condes, Chile