



PARSEC

LEADER IN ENOLOGICAL AUTOMATION
PROCESS YOUR GRAPES AT THEIR BEST

LA VRAIE MESURE DES FERMENTATIONS

ADCF

ANALYSE DIRECTE DE LA CINÉTIQUE FERMENTAIRE

FA

ADCML FML

ANALYSE DIRECTE DE LA CINÉTIQUE MALOLACTIQUE



NECTAR BY ADCF

TRANSFORMEZ VOS CUVES EN VINIFICATEURS PREMIUM



LES GRANDES INNOVATIONS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

WWW.PARSECSRL.NET

L'ANALYSE DIRECTE DES FERMENTATIONS PAR LA MESURE DU CO₂ PRODUIT !

ADCF

Sucre → 2 x éthanol + 2 x CO₂

ADCML

Ac. Malique → Ac. Lactique + CO₂

Basée sur la mesure fine du CO₂ produit lors des FA puis des FML, ADCF et ADCML sont des mesures continues, directes et précises de la dégradation des sucres puis de l'acide malique.

DÉPASSE LES APPROXIMATIONS DE LA DENSITÉ POUR **RÉVÉLER LA RÉALITÉ DES FERMENTATIONS!**

Avantages technologiques:

- ☑ Mesure continue en cuve
- ☑ Pas d'échantillonnage
- ☑ Analyse représentative de tout le volume

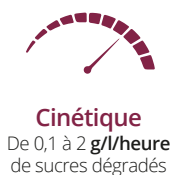
La précision de laboratoire, en temps réel sur votre smartphone

ADCF VOUS CONNECTE À L'ACTIVITÉ PHYSIOLOGIQUE DES LEVURES

Les courbes de cinétique (dCO₂/dt), indiquent l'activité fermentaire depuis le début de la multiplication des levures, en passant par la Vmax, jusqu'à la fin des fermentations et la consommation de tous les sucres.

L'interface graphique indique:

GAIN DE TEMPS

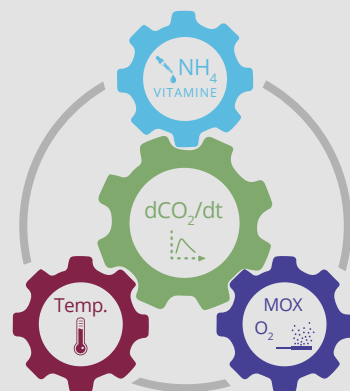


ADCML PERCEVOIR L'IMPERCEPTIBLE !

Pour la FML, la résolution est augmentée d'un facteur 1000 pour indiquer la cinétique à **0,1 mg/l/heure**.

L'interface graphique indique:

PAS DE PERTE DE VIN



Pilotage proactif des fermentations



LA SOBRIÉTÉ PAR L'EFFICIENCE

La technologie NECTAR by ADCF régule les paramètres suivants :



SIMPLE, ECONOMIQUE & DURABLE

- | | |
|---|---|
| ☒ Thermorégulation | ☒ Inertage automatique |
| ☒ Cinétiques fermentaires | ☒ Macro & micro-oxygénation |
| ☒ Extraction sélective | ☒ Dosage des nutriments |

Demandez votre étude d'Ingénierie pour moderniser durablement votre chai !



DES AVANTAGES ŒNOLOGIQUES STRATÉGIQUES :

- 👍 Analyse fine et maîtrise des fermentations,
- 👍 Conservation des arômes durant les fermentations,
- 👍 Extraction douce et sélective des constituants du marc,
- 👍 Protection contre les oxydations par le maintien sous gaz neutre,
- 👍 Valorisation des vins de presse frais, fuités et élégants.

Des retours sur investissements immédiats

VALORISE LES VINS PAR LE CO₂ FERMENTAIRE !

La vinification NECTAR en sursaturation de CO₂ contrôlée réalise des vins fruités, ronds et élégants avec une excellente persistance aromatique.

Des vins gourmands capables de résister à l'élevage en barriques !

LA DÉGUSTATION EN 3D

- ☒ Vinifications expérimentales,
- ☒ Vinifications sans sulfites,
- ☒ Vinifications des vins premium,
- ☒ Vinification des vins de caractère,
- ☒ Vinifications des vins de cépage, aromatiques

LA GRANDE INNOVATION

- 👍 Analyse les fermentations,
- 👍 Améliore la qualité des vins,
- 👍 Optimise la productivité des caves.

INDISPENSABLE POUR CERTIFIER VOS VINIFICATIONS LES PLUS EXIGEANTES



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
Tel +33 (0)5 33 05 00 12

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