



Onafis

By My Bacchus



Le Chai Connecté,
une voie d'optimisation des
opération en cave



Les enjeux de la données en cave

Pourquoi des technos
dans mon vin !

IOT ! C'est un club
Intimiste
d'Œnologues
Tordus ?

Des dérives ! Je n'en
ai jamais, enfin
j'espère...



Votre quotidien aujourd'hui ?



Les prises de mesure réalisées sont manuelles



Les relevés se font encore sur papier et nécessitent d'être devant les contenants



La lecture et l'interprétation des courbes de fermentation sont réalisées sur de grands tableaux blancs

Et des défis de taille !



Comment gagner du temps sur les prises de mesures ?



Comment sécuriser l'activité et le suivi des fermentations et post-fermentaire ?



Comment automatiser la remontée de données ?



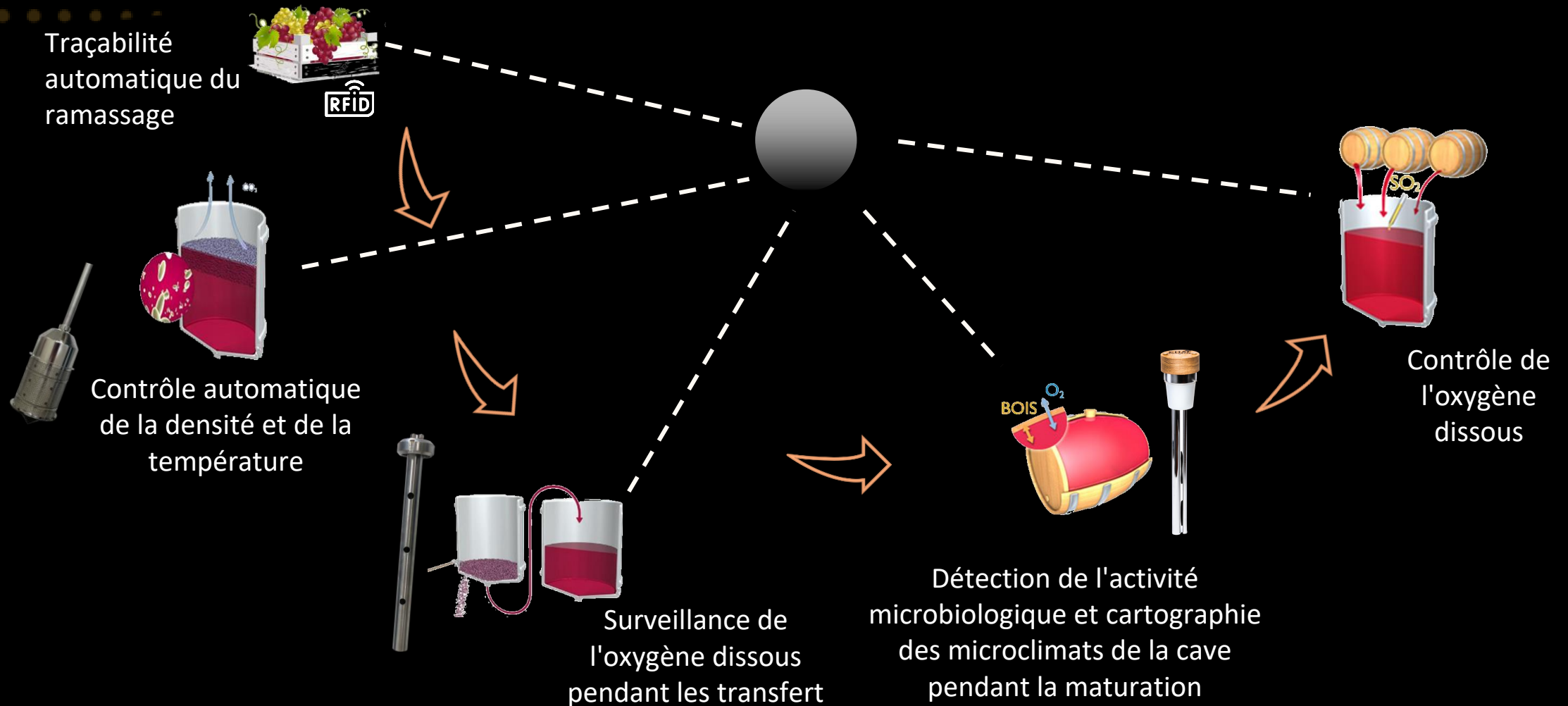
Comment anticiper les risques microbiologiques à chaque étape ?



Comment optimiser la consommation d'énergie ?

Une présence à chaque étape du processus de vinification

Onafis
By My Bacchus





Onafis
By My Bacchus



LES SUIVIS DE FERMENTATIONS

Le densimètre automatique





Le densimètre automatique qui relève la densité et la température en continu

- ✓ **Gagnez du temps** sur vos relevés manuels, la saisie informatique et les tracés de courbes de cinétiques.
- ✓ **Sécurisez** vos fermentations et anticipez les problèmes de fermentation languissante à distance.
- ✓ **Démarrez et terminez** la journée avec toutes vos densités pour planifier rapidement les opérations à venir.
- ✓ **Évitez les erreurs** de mesures manuelles et obtenez une mesure fiable, précise et répétable.
- ✓ **Privilégiez** un système de mesure sans aucun prélèvement.
- ✓ **Suivez** les courbes de densités des cuves de levain, de ferments de tirage et des vins mutés.
- ✓ **Gagnez en qualité**, la fonctionnalité « Alerte de tâche œnologique » vous informe lorsqu'une opération doit être réalisée en fonction de densité que vous aviez paramétré. Vous gagner ainsi en précision et en qualité.

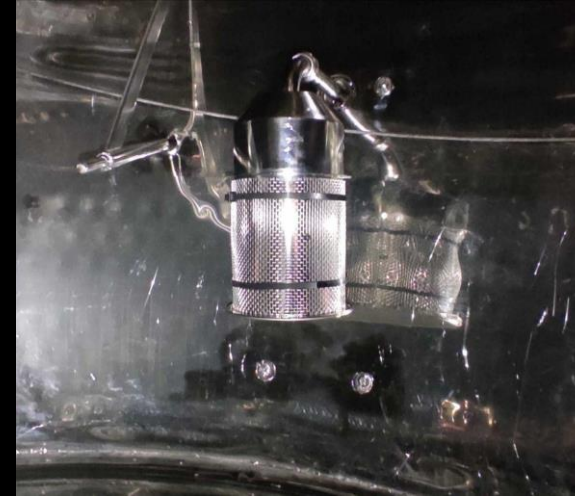
Un produit simple qui s'adapte à tous types de contenants et à tous types de vins

Adaptable
sur barrique



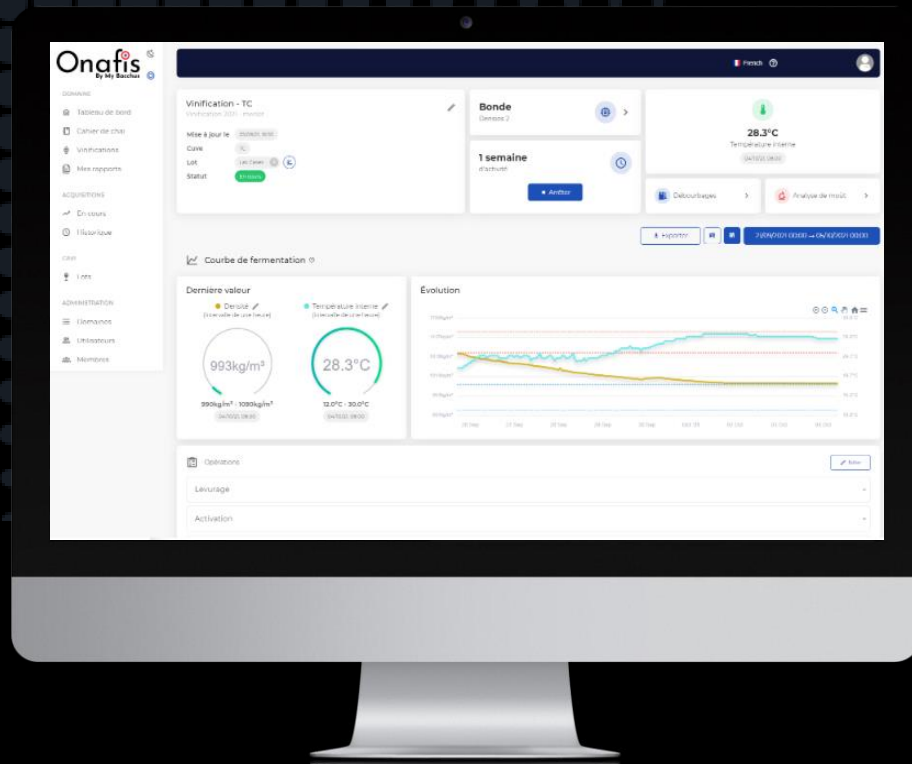
DENSIOS VINS ROUGES

- ✓ Un relevé par heure, soit 24 données par jour
- ✓ Un tracé automatique de la cinétique de fermentation



DENSIOS VINS ROSES / BLANCS

Un outil couplé à une interface de gestion, pour garantir des mesures fiables



Fiabilité des mesures approuvée sur plus de 3000 HL vendanges 2021.
Par comparaison en situation réelle avec des outils Antoon Paar,
constat de un point d'écart avec un densimètre électronique.



Témoignages

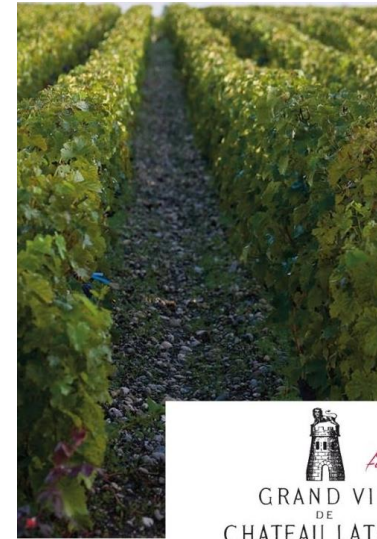


DESDE  1924
RAMÓN BILBAO



« Nous sommes très attentifs au contrôle de nos vinifications et élevages, et les premiers essais avec Onafis sont très positifs. »

Rosana Lisa Oliva, directrice technique - Ramon Bilbao




Amelle Derault
GRAND VIN
DE
CHATEAU LATOUR
Premier Grand Cru Classé 1855

« Outre, le gain de temps, le suivi est très fin, avec des courbes alimentées chaque heure, au lieu de deux fois par jour. »

Julien Arnaud, responsable R&D - Château Latour

« Avec un simple coup d'œil sur mon smartphone, j'ai pu surveiller les cuves en fermentation à distance sans être toujours présent en cave. »

Julien Hescotte, Maître de chai - Château Grand Boise


CHATEAU
GRAND
BOISE



« A l'arrivée, nous n'avons jamais eu plus de 3 points de différence de densité entre Densios et un Anton Paar. C'est parfaitement fiable ! »

Umberto Marino, maître de chai - Château Léoville Las Cases

Château
Léoville Las Cases
SAINT-JULIEN





LE SUIVI D'ÉLEVAGE

Les bondes d'élevage en continu

Prenez le contrôle !



Économisez jusqu'à 30% du travail manuel effectué au sein de la cave.



Économisez jusqu'à 30% de consommation d'énergie dans la cave.



Réduisez jusqu'à 2 % votre consume.



Maîtrisez la qualité de vos produits et anticipez les dérives grâce à un accompagnement personnalisé.

Pilotez vos élevages en vous appuyant sur l'analytique du vin



B-Atmos

- ✓ Hygrométrie
- ✓ Pression atmosphérique
- ✓ Températures interne & externe
- ✓ Identification des microclimats



B-Evolution

- ✓ Hygrométrie
- ✓ Pression atmosphérique
- ✓ Températures interne & externe
- ✓ Identification des microclimats
- ✓ Niveau du contenant
- ✓ Oxygène dissout
- ✓ Détection microbiologique

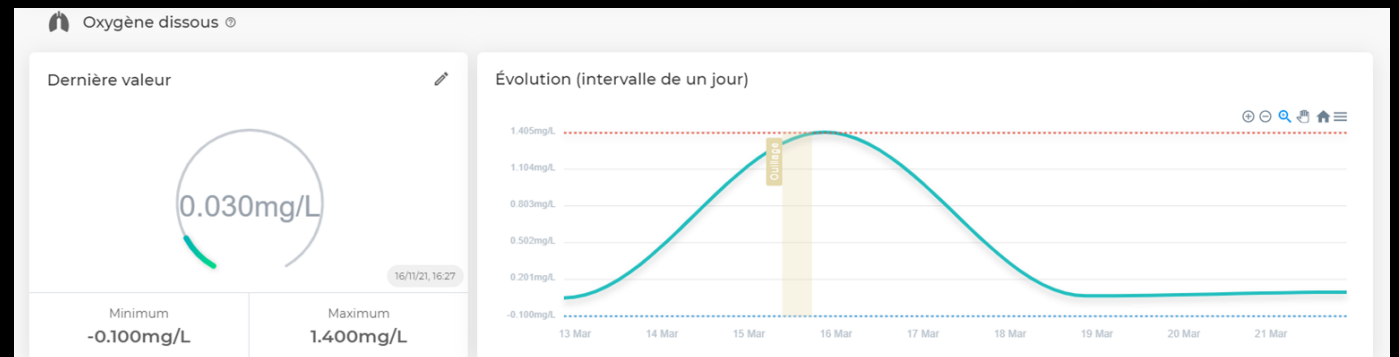




Cahier de cave numérique

Pilotez la gestion de votre Chai

- ✓ Indication des opérations effectuées, par lot
- ✓ Analyse de l'impact des actions sur l'évolution de son vin : température, hygrométrie, oxygène dissous
- ✓ Agenda des actions réalisées et à venir

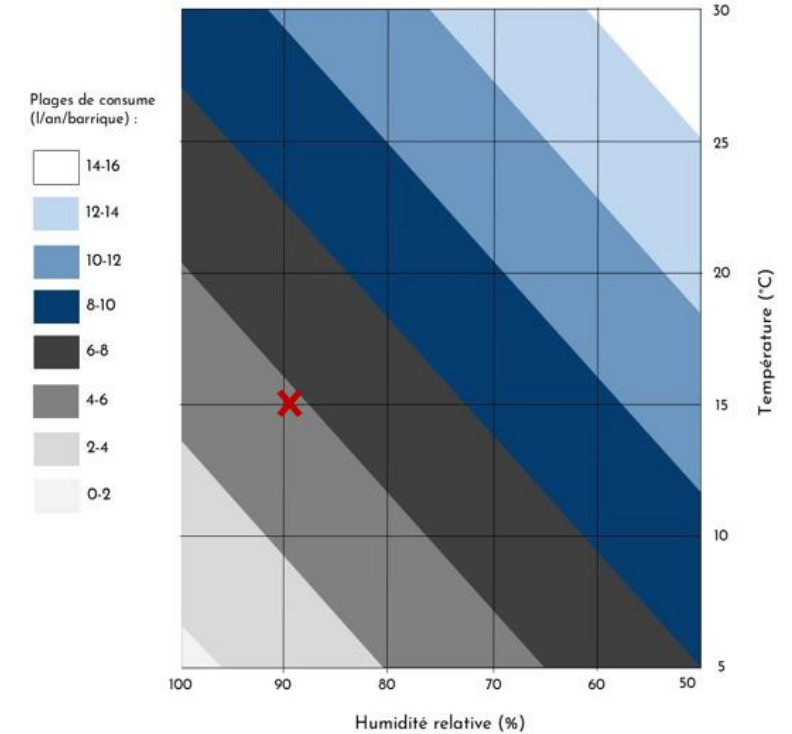


Rapport bimestriel

Un accompagnement personnalisé

- ✓ Détermination de la consume annuelle
- ✓ Comparatif analytique entre différents types de contenants ou méthodes de travail
- ✓ Cartographie du chai et optimisation des emplacements
- ✓ Récapitulatif sur les effets oxydatifs et réductifs
- ✓ Optimisations des process œnologiques (zoom sur le batonnage, ouillage, remontage...)

Répartition des différentes plages de consume du vin en barrique en fonction de la température et de l'humidité relative



Onafis
By My Bacchus

Votre suivi d'élevage

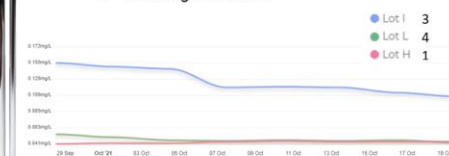
Température interne

- ✓ Températures très stables sur la période
- ✓ Moyenne actuelle de **15.5°C**
- ✓ Tint légèrement supérieure à Text sur la période pour les bondes 3 et 4 (de 0.2°C)



Oxygène dissous

- ✓ Teneurs stables pour la bonde 1
- ✓ Niveau bas < 0.150 mg/L pour toute les barriques
- ✓ Observations de consommations d'oxygène
 - 0.042 mg/L Bonde 3
 - 0.041 mg/L Bonde 4



Témoignages

« Nous avons intégré les solutions ONAFIS dans certains de nos projets de recherche pour comparer le vieillissement des vins dans différents contenants, et les résultats sont très instructifs. »

Sergi de Lamo, directeur général - VITEC




CHATEAU PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE

« Afin d'exploiter au mieux la plateforme Onafis, nous avons réalisé des expérimentations concernant l'activité micro biologique. Celles-ci nous ont permis de juger de l'adéquation entre les informations transmises par les bondes et les observations analytiques de terrain. »

Stéphanie Danglade, oenologue
- Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

« Nous souhaitons suivre plus précisément la trajectoire de vieillissement de nos vins, et les données recueillies par les capteurs Onafis nous fournissent des informations très pertinentes pour la prise de décision dans le chai. »

Alain Gomez, oenologue - Celler Masroig



Ils nous font confiance





Onafis

By My Bacchus



Alexandre ERMENAULT
PDG / Fondateur
+33 6 10 98 71 10
alexandre@onafis.com



Tanguy VERICEL
Responsable de secteur
+33 6 58 37 74 09
tanguy@onafis.com



Gerald Carrupt
Suisse Onafis - Costral
+41 79 321 42 00
gerald@carrupt.com

