

**VINPILOT<sup>®</sup>**

**AUTOMATIZZA LA TUA CANTINA**

CATALOGO PRODOTTI



## NON LASCIARE PIÙ NULLA AL CASO NELLA PRODUZIONE DEL VINO

Da oltre un quarto di secolo, VinPilot® eccelle nel fornire soluzioni innovative per un processo di fermentazione perfettamente regolato e privo di preoccupazioni. Affidandovi a VinPilot® per il controllo della temperatura e del processo, potrete concentrarvi completamente sui vostri vini e ottenere sempre il meglio dalle vostre uve.

- ✓ **OGNI PROCESSO SOTTO CONTROLLO**
- ✓ **AUMENTARE E GARANTIRE LA QUALITÀ DEL VINO**
- ✓ **RIDUCI I COSTI GRAZIE DELL'AUTOMAZIONE**
- ✓ **DUREVOLE E AFFIDABILE**



VINPILOT® PRO  
REGOLAZIONE DELLA  
TEMPERATURA

PAGINA 3



VINPILOT® SOFTWARE  
GESTIONE INTELLIGENTE  
DELLA CANTINA

PAGINA 9



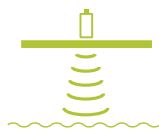
VINPILOT® BRUX  
MISURAZIONE DEGLI  
ZUCCHERI

PAGINA 11



VINPILOT® OXY  
MICRO/MACRO  
OSSIGENAZIONE

PAGINA 12



VINPILOT® RADAR  
MISURAZIONE DEL LIVELLO

PAGINA 13



VINPILOT® P-SYNC  
MONITORAGGIO  
DELLA PRESSIONE

PAGINA 14



VINPILOT® ROTOCAP  
POMPAGGIO CIRCOLARE  
(RIMONTAGGIO)

PAGINA 15



VINPILOT® VENTURI  
AERAZIONE DEL VINO ROSSO

PAGINA 16

**VINPILOT®**



VINPILOT® DRYFOG  
UMIDIFICAZIONE DELL'ARIA IN  
CANTINA

PAGINA 17



VINPILOT®  
GESTIONE DELL'ENERGIA

RICHIEDI SUBITO UN  
PREVENTIVO  
SENZA IMPEGNO:

[WWW.VINPILOT.IT](http://WWW.VINPILOT.IT)

REGOLAZIONE PRECISA DELLA TEMPERATURA

## VINPILOT® PRO



MAGGIORI INFO SU  
[WWW.VINPILOT.IT/PRO](http://WWW.VINPILOT.IT/PRO)



Affidati al sistema di controllo e regolazione della temperatura di fermentazione più moderno al mondo.

Oltre al controllo della temperatura, Vinpilot® consente di automatizzare tutti gli altri processi fondamentali della cantina. Grazie ad un software all'avanguardia e un'elettronica affidabile made in Germania, investite in un sistema moderno di cui potete fidarvi a lungo termine e su cui potete continuare a costruire in futuro.

- ✓ **CONTROLLO TRAMITE APP E SOFTWARE ALL'AVANGUARDIA**
- ✓ **TECNOLOGIA DI ALTA QUALITÀ COMPLETAMENTE IMPERMEABILE**
- ✓ **SEMPLICE INSTALLAZIONE PLUG & PLAY**
- ✓ **5 ANNI DI GARANZIA**

VINPILOT® PRO

VINPILOT® PRO STAZIONE BUS

(VPP\_PRO)

## DISPLAY REMOTO OPZIONALE **VINPILOT® PRO**

Ancora più comodità in cantina con il display remoto opzionale che, oltre al controllo tramite il tuo PC o il tuo smartphone, ti offre la possibilità di effettuare qualsiasi regolazione della temperatura direttamente dal serbatoio.

- ✓ **VISUALIZZAZIONE E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA**
- ✓ **VISUALIZZAZIONE DELLA POSIZIONE DELLA VALVOLA**
- ✓ **VISUALIZZAZIONE DELL'AVANZAMENTO DELLA FERMENTAZIONE / LIVELLO DI RIEMPIMENTO / PRESSIONE**

OPZIONE: DISPLAY REMOTO

VINPILOT® REMOTE

(VPP\_RS)



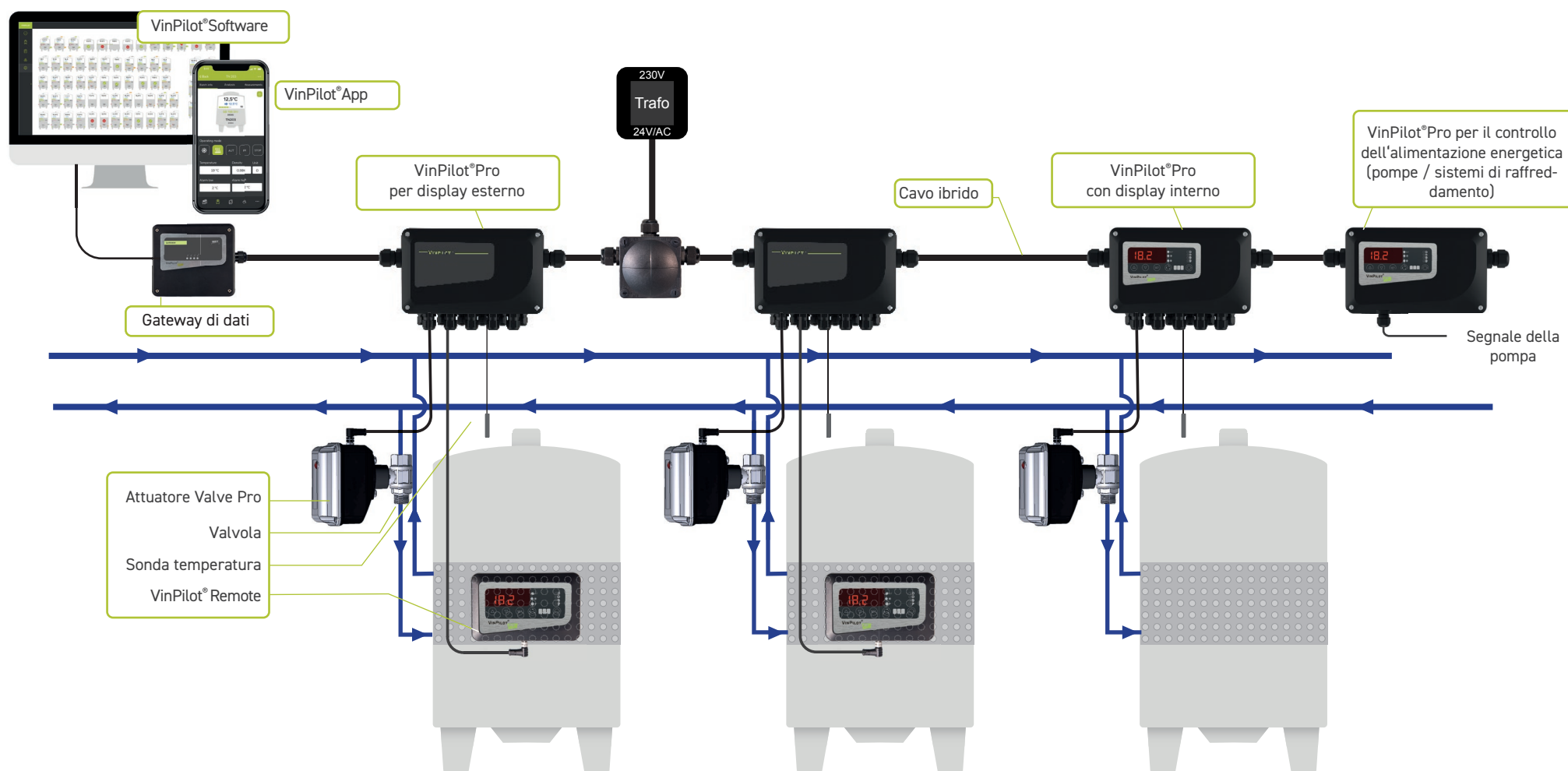
MAGGIORI INFO SU  
[WWW.VINPILOT.IT/PRO](http://WWW.VINPILOT.IT/PRO)



## SCHEMA D'INSTALLAZIONE

# VINPILOT® PRO

Il VinPilot® Pro funziona attraverso un moderno sistema BUS. Un unico cavo è sufficiente per alimentare tutte le centraline e stabilire contemporaneamente la connessione alla rete e al software. Questo significa costi d'installazione ridotti e semplici opzioni di espansione.





MASSIMA VERSATILITÀ  
**VINPILOT® PRO**

VinPilot® Pro offre una perfetta gestione della fermentazione attraverso un controllo della temperatura totalmente affidabile e costituisce la base per ulteriori possibilità di automazione dei processi:

**+ CONTROLLO TEMPERATURA IN FUNZIONE DELLA FASE DI FERMENTAZIONE**

grazie al nostro VinPilot® Brix

**+ AUTOMAZIONE DELLA FERMENTAZIONE**

grazie al nostro VinPilot® RotoCap o Pulse-Air

**+ DOSAGGIO AUTOMATICO DI OSSIGENO**

grazie al nostro VinPilot® Oxy

**+ OTTIMIZZAZIONE DELL'UMIDITÀ**

grazie al nostro VinPilot® Dryfog

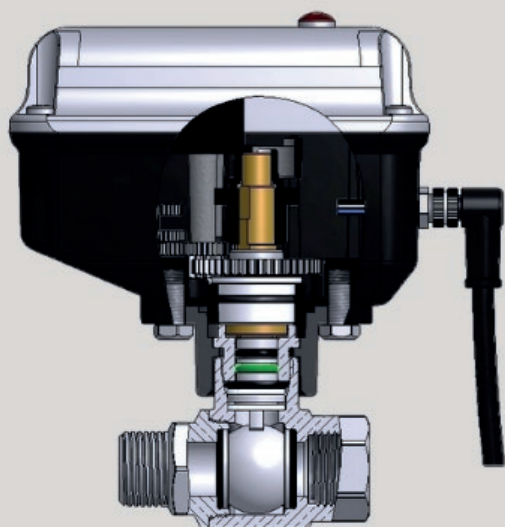
**+ REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA IN CANTINA**

**+ MONITORAGGIO DELLA PRESSIONE**



TECNOLOGIA VALVOLE DI ALTA QUALITÀ

# VINPILOT® PRO



VinPilot® Valve Pro è una valvola a sfera motorizzata impermeabile e affidabile di alta qualità. L'ultima generazione di motori per valvole VinPilot segnala alla centralina e al software se la valvola è aperta o chiusa

- ✓ **MONITORAGGIO E FEEDBACK DELLA POSIZIONE DELLA VALVOLA**
- ✓ **CUSTODIA IMPERMEABILE (CLASSE DI PROTEZIONE IP67)**
- ✓ **SPINA + CAVO DI COLLEGAMENTO 8M**
- ✓ **VALVOLA A SFERA, OTTONE NICHELATA**

## VINPILOT® VALVE PRO

2 VIE / 3 VIE

<b>AZIONAMENTO</b>	(MO_906PS-Set/MO_906P3S-Set)
<b>VALVOLA 1/2"</b>	(BV_MF15/BV_3MF15)
<b>VALVOLA 3/4"</b>	(BV_MF20/BV_3MF20)
<b>VALVOLA 1"</b>	(BV_MF25/BV_3MF25)
<b>VALVOLA 5/4"</b>	(BV_MF32/ NA)

MAGGIORI INFO SU  
[WWW.VINPILOT.IT/PRO](http://WWW.VINPILOT.IT/PRO)





IN USO DAI NOSTRI CLIENTI  
**VINPILOT® PRO**



SOFTWARE PROFESSIONALE PER LA GESTIONE DI CANTINA

# VINPILOT® SOFTWARE



Con il VinPilot® software e la app puoi monitorare e controllare tutti i processi della produzione del vino fino all'imbottigliamento ovunque e in qualsiasi momento.

- ✓ **OGNI PROCESSO SEMPRE BENE IN VISTA**
- ✓ **GESTIONE DEI PROCESSI ANCHE IN MOVIMENTO**
- ✓ **DOCUMENTAZIONE SEMPLICE E COMPLETA**
- ✓ **SISTEMA INTEGRATO DI GESTIONE DELLA CANTINA**

## VINPILOT® SOFTWARE

<b>FINO A 30 SERBATOI / 2 UTENTI</b>	(VPP_SL2-30)
<b>FINO A 60 SERBATOI / 3 UTENTI</b>	(VPP_SL2-60)
<b>FINO A 90 SERBATOI / 4 UTENTI</b>	(VPP_SL2-90)
<b>FINO A 120 SERBATOI / 5 UTENTI</b>	(VPP_SL2-120)
<b>&gt; 120 SERBATOI / 6 UTENTI</b>	(VPP_SL2-X)

MAGGIORI INFO SU  
[WWW.VINPILOT.IT/SOFTWARE](http://WWW.VINPILOT.IT/SOFTWARE)



# GESTIONE INTELLIGENTE DELLA CANTINA

## VINPILOT® SOFTWARE

Con il VinPilot® Software hai sempre una visione di tutti i processi importanti nella tua cantina e, su richiesta, ti vengono automaticamente notificati i cambiamenti rilevanti.

### + CONTROLLO

Dalla temperatura di fermentazione, al controllo della vinificazione in rosso fino alla climatizzazione e all'umidificazione dell'aria negli ambienti: con il VinPilot® Software puoi controllare tutti i processi in cantina, indipendentemente da dove ti trovi.

### + MONITORAGGIO E DOCUMENTAZIONE

Tutti i processi rilevanti sono monitorati automaticamente e registrati in modo permanente. Le curve di temperatura e di fermentazione possono quindi essere consultate in qualsiasi momento e utilizzate per aiutarti a prendere decisioni. Se avviene qualcosa fuori programma, puoi essere avvisato immediatamente tramite app o e-mail in modo da poter intervenire subito.

### + GESTIONE CANTINA

Inoltre il Software VinPilot® permette di documentare in maniera completa tutti i trattamenti effettuati sul vino, gli assemblaggi e i movimenti, assegnare mansioni ai singoli dipendenti, analizzare i lotti specifici e tanto altro ancora.



MAGGIORI INFO SU  
[WWW.VINPILOT.IT/SOFTWARE](http://WWW.VINPILOT.IT/SOFTWARE)





IL TUO SISTEMA DI CONTROLLO PROFESSIONALE DELLA FERMENTAZIONE

## VINPILOT® BRIX



Volete sempre sapere in quale fase di fermentazione si trova il vostro vino, a quale velocità viene fermentato e, se necessario, regolare automaticamente la temperatura di fermentazione? Con il VinPilot® Brix non lascerete più nulla al caso. Il VinPilot® Brix è un rifrattometro digitale installato nel serbatoio che registra e monitora la degradazione degli zuccheri durante l'intero processo di fermentazione.

- ✓ **MONITORAGGIO CONTINUO DELLA FERMENTAZIONE**
- ✓ **REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA IN BASE ALLA FASE DI FERMENTAZIONE**
- ✓ **AUTOMATIZZAZIONE DEI PROCESSI DIPENDENTI DALLE DIVERSE FASI DI FERMENTAZIONE**
- ✓ **ALLARME IN CASO DI FERMENTAZIONE LENTA**
- ✓ **INSTALLAZIONE SEMPLICE TRAMITE COLLEGAMENTO SERBATOIO NW50**

VINPILOT® BRIX

VINPILOT® BRIX

(VPP\_Brix)

## MICRO E MACRO-OSSIGENAZIONE

# VINPILOT® OXY

Ottimizza lo sviluppo del colore e del sapore del tuo vino attraverso una precisa gestione dell'ossigeno con il nostro VinPilot® Oxy.

È inoltre possibile automatizzare il dosaggio push con VinPilot® Oxy. Questa tecnologia consente di accelerare il processo di fermentazione e di garantire la fermentazione finale con un'aggiunta mirata di ossigeno durante la fermentazione.

- ✓ **SOMMINISTRAZIONE AD ALTA PRECISIONE (QUANTITÀ, INTERVALLO, DURATA)**
- ✓ **UN'UNITÀ DI DOSAGGIO PER SERBATOIO SEMPLICE E DECENTRALIZZATA**
- ✓ **CONTROLLO E GESTIONE TRAMITE SOFTWARE E APP**
- ✓ **DISPONIBILE ANCHE COME DOSATORE SINGOLO MOBILE**

### VINPILOT® OXY

<b>STAZIONE DOSAGGIO</b>	(V_OXY)
<b>FRITTA IN ACCIAIO INOX 50MM</b>	(VPD_03)
<b>FRITTA IN ACCIAIO INOX 135MM</b>	(VPD_02)
<b>TUBO DI INSERIMENTO PER LA FRITTA</b>	(VPD_L25)



MAGGIORI INFO SU  
[WWW.VINPILOT.IT/OXY](http://WWW.VINPILOT.IT/OXY)



MISURA PRECISA DEL LIVELLO DI RIEMPIMENTO

## VINPILOT® RADAR



Il sensore radar VinPilot® misura e monitorizza il livello di riempimento dei serbatoi. Il contenuto del serbatoio viene visualizzato sia nel software che direttamente sul display del controller VinPilot®.

- ✓ **FACILE INSTALLAZIONE E PULIZIA**
- ✓ **MISURA FINO ALLA SOMMITÀ DEL SERBATOIO**
- ✓ **VISUALIZZAZIONE NEL SOFTWARE E SUL DISPLAY DELLA CENTRALINA**
- ✓ **DISTANZA DI MISURA FINO A 15 M ALTEZZA DEL SERBATOIO**

VINPILOT® RADAR

VINPILOT® RADAR

(VPP\_RD)

## MONITORAGGIO DELLA PRESSIONE

# VINPILOT® P-SYNC

Con il sensore di pressione P-Sync di VinPilot®, potete monitorare la pressione nei vostri serbatoi e controllare i processi in base alle variazioni di pressione. Il valore della pressione viene trasmesso al controllore VinPilot tramite 4-20mA.

- ✓ **MISURA DI PRESSIONE AD ALTA PRECISIONE**
- ✓ **CONTROLLO PERFETTO DURANTE LA FERMENTAZIONE NEL SERBATOIO PRESSURIZZATO**
- ✓ **VISUALIZZAZIONE NEL SOFTWARE E SUL DISPLAY DELLA CENTRALINA**
- ✓ **MEMBRANE INOX IGIENICHE**

VINPILOT® P-SYNC

**SENSORE DI PRESSIONE  
MEMBRANA IN ACCIAIO INOX**

(P\_SYE)



MAGGIORI INFO SU  
[WWW.VINPILOT.IT/PSYNC](http://WWW.VINPILOT.IT/PSYNC)





POMPAGGIO CIRCOLARE (RIMONTAGGIO)

## VINPILOT® ROTOCAP



Con l'innovativo VinPilot® RotoCap è possibile ottimizzare l'estrazione del colore e dei tannini dalle bucce. La particolarità del sistema RotoCap è l'ingegnoso design della testina rotante. Garantisce una distribuzione completamente uniforme del succo sul cappello, anche in vasche di diametro molto grande.

- ✓ **INTERVALLI AUTOMATICI DEI RIMONTAGGI**
- ✓ **SPRUZZATURA DELICATA**
- ✓ **NESSUN AZIONAMENTO ELETTRICO**
- ✓ **FACILE DA PULIRE PER UN'IGIENE OTTIMALE**

### VINPILOT® ROTOCAP

**VINPILOT® ROTOCAP-150MM** (ROCA-150)

**VINPILOT® ROTOCAP-200MM** (ROCA-200)

DADO DI COLLEGAMENTO DN11851 - DN 50  
ROCA-150 PER DIAMETRO SERBATOIO DI 1,5-2,5 M (A SECONDA DELLA POTENZA DELLA POMPA)  
ROCA-200 PER DIAMETRO SERBATOIO DI 2,5-4M (A SECONDA DELLA POTENZA DELLA POMPA)

MAGGIORI INFO SU  
[WWW.VINPILOT.IT/REMONTAGE](http://WWW.VINPILOT.IT/REMONTAGE)



AEREAZIONE EFFICACE

# VINPILOT® VENTURI

Risparmiate tempo e fatica quando aerate il vostro vino rosso durante la fermentazione. Il tubo VinPilot® Venturi viene semplicemente inserito nel tubo di sfioro. Assicura un'aerazione efficiente e automatizzata del vino rosso durante il rimontaggio. L'inserto Venturi, sicuro per gli alimenti, può essere facilmente rimosso per facilitare la pulizia.

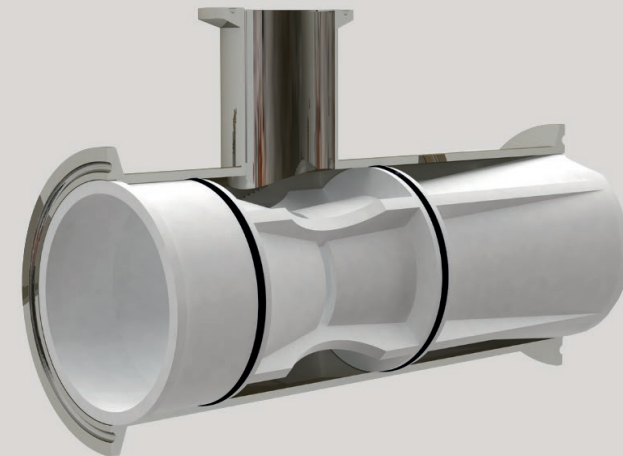
- ✓ **CICLO CHIUSO DURANTE LA FASE DI RIMONTAGGIO**
- ✓ **NESSUNA PERDITA E IGIENE OTTIMALE**
- ✓ **MAGGIORE STABILITÀ DEL COLORE  
FERMENTAZIONE COMPLETA E AFFIDABILE**

## VINPILOT® VENTURI

**VENTURI 2"** (VENT\_20)

**VENTURI 2,5"** (VENT\_25)

CON CHIUSURA TRI-CLAMP DA 64MM INCL. VALVOLA DI RITEGNO E ADATTATORE DA ¾ SULLA LATO PRESA ARIA



MAGGIORI INFO SU  
[WWW.VINPILOT.IT/VENTURI](http://WWW.VINPILOT.IT/VENTURI)



UMIDIFICAZIONE OTTIMALE IN BARRICAIA

# VINPILOT® DRYFOG



MAGGIORI INFO SU  
[WWW.VINPILOT.IT/DRYFOG](http://WWW.VINPILOT.IT/DRYFOG)



Riducete al minimo le perdite di vino durante la vinificazione nelle botte di legno. Il sistema brevettato di nebbia secca del VinPilot® Dryfog crea un ambiente ad alta umidità senza bagnatura. Il sistema VinPilot® DryFog si ripaga molto rapidamente grazie alla riduzione della perdita di vino. Inoltre risparmierete tempo di lavoro perché dovrete riempire le botti meno frequentemente.

- ✓ **PERDITA RIDOTTA DI VINO**
- ✓ **RISPARMIO DI TEMPO NEL RIEMPIMENTO**
- ✓ **NEBULIZZAZIONE SENZA GOCCE - LE BOTTI RIMANGONO ASCIUTTE**

## VINPILOT® DRYFOG

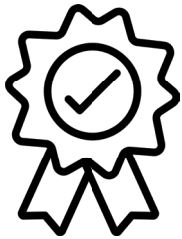
<b>CENTRALINA CON UGELLI NEBULIZZATORI 1X6L/H</b>	VPH_1
<b>CENTRALINA CON UGELLI NEBULIZZATORI 2X6L/H</b>	VPH_2
<b>CENTRALINA CON UGELLI NEBULIZZATORI 3X6L/H</b>	VPH_3
<b>UNITÀ DI MISURAZIONE E CONTROLLO DELL'UMIDITÀ DELL'ARIA</b>	VPH_R

CONFIGURAZIONE DEL SISTEMA: UN ATOMIZZATORE DA 6 L/H PER OGNI 80M2; UN'UNITÀ DI CONTROLLO PER SALA; ATTACCO ARIA COMPRESSA 1/4", ATTACCO ACQUA 1/4"

# OLTRE 3.000 PRODUTTORI AL MONDO HANNO RIPOSTO LA LORO FIDUCIA SU VINPILOT®



# AGGIORNA LA TUA CANTINA CON LE NOVITÀ PIÙ RECENTI!



## OLTRE 25 ANNI DI ESPERIENZA

Da oltre 25 anni aiutiamo i produttori attraverso tecnologie innovative a produrre vini sempre più migliori. Siamo orgogliosi di essere ad oggi leader mondiale tra i fornitori di tecnologie per l'automazione dei processi nelle cantine e di stare al fianco di oltre 3.000 produttori.



## QUALITÀ AUSTRIACA

Per tutti i nostri prodotti utilizziamo esclusivamente materiali di alta qualità conformi agli standard più rigorosi così da poterti garantire la massima sicurezza e semplicità d'uso. Inoltre sul nostro sistema VinPilot® Pro ti offriamo 5 anni di garanzia!



## DA ENOLOGI PER ENOLOGI

Conosciamo fin troppo bene le diverse sfide nella produzione del vino. Pertanto continuiamo a sviluppare costantemente il nostro sistema per offrirvi non solo ancora più controllo sulla produzione del vostro vino, ma anche la possibilità di migliorare la qualità.



## SOLUZIONI SU MISURA PER OGNI CANTINA





# VINPILOT®

## CONTATTO

WFT GmbH  
Maitisgasse 6  
3400 Klosterneuburg  
Austria

[www.vinpilot.com](http://www.vinpilot.com)  
[service@vinpilot.com](mailto:service@vinpilot.com)

Tel: +43 2243 83468

## AVVISO

AVVISO Con riserva di errori di stampa.  
© Gennaio 2024



**RICHIEDI SUBITO IL TUO  
PREVENTIVO PERSONALIZZATO**





