

DENSIOS
le densimètre
automatique
adaptable à tout
type de contenant
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.
- Evitez 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.

Comment ça marche?

Un densimètre automatique ...



Couplé à une interface de gestion

Pour des mesures fiables



Densios vins rouges

Intégration verticale: perche accrochée à la cheminée de la cuve. Intégration latérale: coude vissé sur un raccord extérieur de votre choix.



Densios vins blancs et rosés

Intégration avec fixation nylon: le câble en nylon est fixé au flotteur et le retient. Un crochet permet une fixation à la paroi extérieure.

Intégration sans fixation: le flotteur est directement plongé dans le contenant en fermentation



