



Presentación de Enobot

Tu asistente enológico 4.0

Marzo 2022



INTRODUCCIÓN

- 01 Visión y Misión.
- 02 Nuestra Solución.
- 03 Casos de éxito.

01

Visión y Misión.

La industria está cambiando.

02 Nuestra solución 03 Casos de éxito

01 Visión

¿Te imaginas que toda la información necesaria para la toma de decisiones sea real, precisa y esté siempre disponible?

La revolución 4.0 es un reflejo de la realidad en el mundo digital, mejora la gestión de datos y ayuda a la toma de decisiones.

Se trata de tener **datos en tiempo real sobre los procesos en curso**, a partir de ahí, las posibilidades son muchas:

- Monitorización
- Simulación y Pronóstico
- Análisis y Control
- Optimización
- Replicación
- Y muchas más....



01 Misión

Problema

Falta de tiempo e información durante la vendimia

Incremento en los costes de producción

Paradas y aromas indeseados

Cambio climático, Sostenibilidad y incremento de la volatilidad sensorial

Solución

La monitorización libera al personal para hacer las labores verdaderamente importantes y los mantiene informados en tiempo real

La información actualizada nos permite optimizar el uso de productos enológicos, así como evitar pérdidas de producto por reboses y mermas

Las alertas proactivas ante la desviación de los perfiles de fermentación diseñados mitigan la pérdida de calidad

En un entorno cada vez más cambiante, la modelización de la fermentación ayuda a minimizar la variación entre añadas y la fidelización del cliente

Beneficio

Seguridad y Tranquilidad

Reducción de Costes

Reducción de Riesgos

Incremento de Calidad

02

Nuestra Solución

Enobot 4.0

03 Casos de éxito.

Control inteligente de tu bodega, al alcance de tu mano y **en tiempo real.**

Enobot 4.0

Funcionalidades APP:

1. VER: Monitorización parámetros en tiempo real
2. RECORDAR: Histórico de fermentaciones y tratamientos
3. DIBUJAR: Definición de perfiles de fermentación
4. ALERTAR: Control proactivo de las desviaciones

Parámetros sensorizados:

1. Densidad
2. Temperatura
3. Cinética Fermentativa
4. Niveles



enobot

by komsenso

¿Por qué Enobot 4.0?

Enobot 4.0 es una herramienta de bajo coste y sin instalación permanente para monitorizar y controlar la fermentación en tiempo real, a través de la sensorización de los depósitos.

¿Por qué ahora?

- La **tecnología** ya lo permite.
- La **coyuntura** lo requiere cada vez más.
- Plan 2030 - Subvenciones a la digitalización.



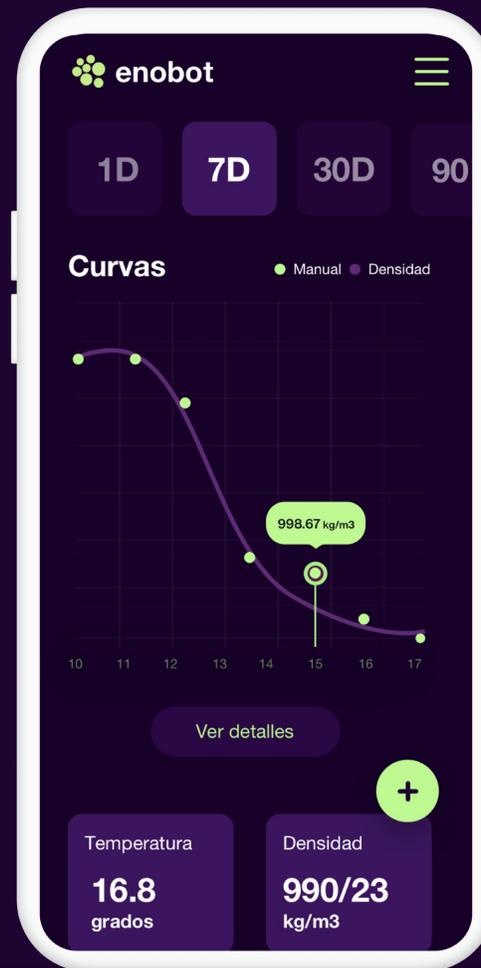
02 Como funciona enobot 4.0?

Ecosistema de recogida de datos

1. **Recogida:** Sensores IoT en depósitos
2. **Procesamiento:** Plataforma digital
3. **Acceso:** Enobot App – Aplicación móvil



Registros manuales de
tratamientos



The screenshot shows a manual record form in the enobot app. The title is "Procesos VTE-Dep98". Below the title is a pink button that says "Añadir procesos manuales al historial del depósito.". The form has two input fields: "Fecha" (07/07 2020) and "Cantidad" (5). Below these is a "Descripción" field with the text "Nutricell HF". At the bottom of the form is a green "Confirmar" button. Below the form is a "Historial" section with a search bar for "Name". At the very bottom is a navigation bar with icons for Home, Analisis, Alertas, and Perfil.

03

Casos de éxito

Qué dicen nuestros usuarios.

03 Nuestra solución desde el punto de vista del:

“Enobot nos permite controlar la volatilidad sensorial que trae el cambio climático y reducir costes operativos en nuestro proceso productivo”



Bodeguero

“Con Enobot conozco mejor mi fermentación, puedo reducir riesgos y tiempos de reacción. Facilita la toma de decisiones y me ayuda a conseguir los vinos que busco.”



Enólogo

“Facilita la planificación y mantiene un registro automático y actualizado de las operaciones en bodega, trasiegos y mermas.”



Operario

“Desarrollo soluciones y productos auxiliares para la industria del vino. Disponer de estas métricas fácilmente, a través de un API, me abre puertas para nuevos productos de futuro.”



Dpto. Innovación

Caso de éxito – Protos “Ser Primeros”



2019

Bodegas Protos llevaba varios años tras una solución para monitorizar la densidad en tiempo real. En 2019 firmamos un acuerdo de colaboración para el desarrollo de Enobot, **validando la tecnología y prototipos** en su bodega de Rueda.

El dispositivo monitoriza temperatura, densidad y niveles.

2020

Trás el buen sabor de boca de la experiencia anterior, repetimos colaboración con un dispositivo ya prácticamente final y un app de usuario funcional. Se añade la cinética fermentativa.

- Sensorizamos 10 depósitos.
- Se recogen más de 75,000 samples
- Más de medio millón de datos únicos.

“No hemos tenido problemas, pero de haberlos tenido, Enobot hubiera reducido los tiempos de reacción sin lugar a dudas.”

Hugo, Enología en Bodegas Protos

Resultados de la encuesta de satisfacción:

Calidad de los datos ofrecidos

5/5

Comodidad del proceso de instalación

5/5

Comodidad y facilidad de uso de la App

5/5

Puntúe la utilidad del servicio recibido

5/5

Valoración del 1 al 5, siendo 5 el máximo valor

Caso de éxito – Viñas Murillo

2021

Viñas Murillo y MSAE apuestan por sensorizar todos los depósitos de fermentación de la bodega.

Enobot descubre una anomalía en uno de los depósitos que hubiera sido indetectable por la metodología tradicional.

El análisis de los datos lleva a detectar el mismo efecto antes de que ocurra en otros dos depósitos, aportando conocimiento muy valioso actualmente en estudio sobre los eventos implicados y la potencialidad de desarrollar técnicas para el uso controlado de los mismos.

- Sensorizamos 15 depósitos.
- Se recogen más de 140,000 samples

“Enobot me ha ahorrado mucho tiempo en el cálculo y planificación de las adiciones de nutrientes.”

Adrián, Enología en Viñas Murillo

Resultados de la encuesta de satisfacción:

Calidad de los datos ofrecidos

5/5

Comodidad del proceso de instalación

5/5

Comodidad y facilidad de uso de la App

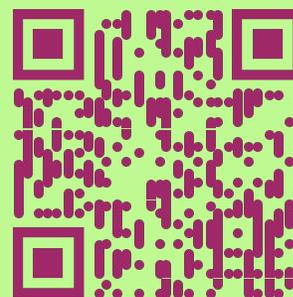
5/5

Puntúe la utilidad del servicio recibido

5/5

Bienvenidos a enobot 4.0 ¿Hablamos?

Marzo 2022



Enrique Pérez Martín
Director de Operaciones



+34 606 817 806



enrique@komsenso.com



komsenso.com