

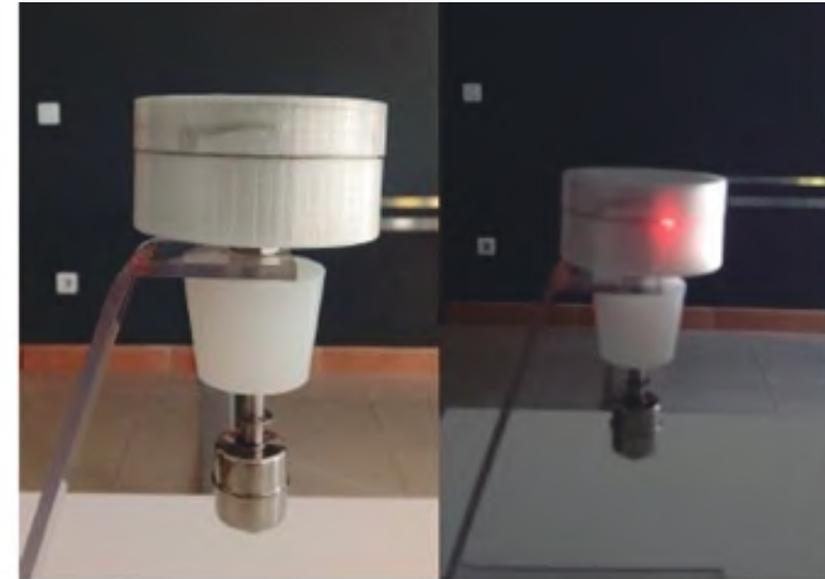


## MERMA

### Sistema automático de detección de la merma del vino en el proceso de crianza en barrica

Dispositivo capaz de detectar si el nivel de un líquido, generalmente vino u otra bebida, dentro de una barrica, u otro contenedor, desciende por debajo de un nivel dado. El dispositivo va unido a un tapón de silicona, donde la parte detectora del nivel del líquido queda situada en el interior del contenedor, mientras que la señal que emite el detector es visible en el exterior del contenedor.

El objeto de la invención es conocer en qué momento ha descendido el nivel del líquido por debajo del valor fijado sin necesidad de abrir el contenedor y manteniendo el cierre hermético necesario para la correcta maduración del líquido en su interior. Sus ventajas son: evitar la oxidación de la bebida evitando pérdida de características organolépticas, y optimización de tiempos y recursos en el proceso de maduración del vino en barrica.



– Fotos del sistema: izda en reposo; dcha en funcionamiento

Para más información y contacto: [otri@uemc.es](mailto:otri@uemc.es)

