

22 luglio 2010

[Policy e programmi](#)

[Operatori](#)

[Tecnologie](#)

[Imprese innovative](#)

[Proprietà industriale](#)

[Notizie](#)

[Eventi](#)

[Finanziamenti e bandi](#)

[Studi e analisi](#)

[Glossario dell'innovazione](#)

[FAQ - Domande frequenti](#)

[Risorse web](#)



Agenda Eventi

« luglio 2010 »

lu ma me gi ve sa do

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

Programmi



3CI srl - Misurazione delle caratteristiche del vino in un unico strumento



Data: 12 aprile 2010

Settori Industriali: Agroalimentare

Aree Tecnologiche: Biotecnologie

Tecnologie: Sensori biologici

Il **TIS Innovation Park** è il parco tecnologico della Provincia Autonoma di Bolzano nato per sostenere gli imprenditori altoatesini nello sviluppo delle proprie aziende. All'interno del **TIS** è presente anche un incubatore di imprese, che attraverso la fornitura di una serie di servizi dedicati, aiuta i neo-imprenditori con idee innovative a creare e sviluppare il loro progetto aziendale.

3CI è una delle applicazioni tecnologiche sviluppate dalle start up presenti all'interno del **TIS Innovation Park**.

La società incubata nel **TIS 3CI**, in collaborazione con l'Università di Padova, ha recentemente sviluppato il biosensore DiVino, uno strumento di misurazione di vino, mosti e stucchi. Tramite un metodo di misura enzimatico brevettato, l'enologo avrà a disposizione un unico strumento per misurare le caratteristiche del vino. Durante il processo che va dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento del vino, è infatti necessario controllare i diversi parametri per ottenere il prodotto desiderato. Gli elementi da tenere sotto controllo sono molteplici, possono essere suddivisi in due grandi gruppi: parametri ambientali (temperatura, umidità, ecc.) e parametri analitici (glucosio, fruttosio, zuccheri riduttori, etanolo, acido malico, acido lattico, acidità totale, etanolo, anidride solforosa, botrite, polifenoli totali). Il biosensore DiVino è concepito come uno strumento di misura enologica che permette al vinificatore di monitorare in qualsiasi momento del ciclo di produzione lo stato del processo, ottenendo informazioni sulla trasformazione malolattica, gli zuccheri riduttori, e l'alcool etilico. Lo strumento, semplificando il metodo di misurazione, permette di ottenere risparmi in termini di tempi e costi, ed è costituito da tre elementi fondamentali: sensore elettrochimico (biosensore), elettronica di controllo e componente enzimatica ove necessaria. L'elettronica è concepita in un'ottica modulare per prevedere nuove prestazioni, e ha una risoluzione di 1/65536 e una precisione di misura migliore di 1/10.000.

3CI è attiva nella realizzazione di apparecchiature di misura, combinando competenze in campo elettronico, meccanico e di ingegnerizzazione di prodotto.

Strutture coinvolte:
3CI srl