

WATGRID

Criada em 2014, a WATGRID é uma empresa inovadora no âmbito do IoT para a monitorização de líquidos, em tempo real. Com o objetivo inicial de monitorizar a qualidade da água, a versatilidade da tecnologia permitiu à empresa diversificar os setores de atuação, focando-se, atualmente, no mercado vitivinícola com uma gama de produtos designada WINEGRID que permite a digitalização de todo o processo de vinificação.

Através de uma rede de sensores proprietários e de uma plataforma online de monitorização, a WINEGRID permite ao produtor de vinho avaliar e analisar as diferentes fases de produção e, em simul-

WATGRID é uma empresa inovadora, com uma gama de produtos designada WINEGRID que permite a digitalização de todo o processo de vinificação

tâneo, acompanhar parâmetros críticos da evolução do vinho, como densidade, cor, turvação, temperatura e nível. Trata-se de uma solução integrada acessível num PC, tablet ou telemóvel, com a possibilidade de definir alarmes personalizados, listar tarefas ou realizar análises preditivas.

A monitorização e digitalização de dados em tempo real, numa plataforma com acesso remoto – algo que não está ao alcance dos métodos de amostragem manual – permite às adegas potenciar o aumento qualitativo do vinho e, simultaneamente, melhorar a gestão de custos operacionais.

Num setor ainda tradicional, a resposta do mercado tem sido bastante favorável,



com uma crescente adesão por parte das empresas, sendo hoje uma ferramenta indispensável no dia-a-dia dos enólogos e produtores de vinho. “Cada vez mais, as organizações têm consciência de que, através de uma aposta centrada na inovação disruptiva, poderão diferenciar-se no mercado, cada vez mais focadas em

oferecer produtos diferentes, garantir maiores padrões de qualidade e tornar os processos mais eficazes”, dizem-nos. O futuro passa por continuar o desenvolvimento de tecnologia de ponta, procurando encontrar soluções pioneiras que permitam aumentar a rentabilidade da produção vitivinícola nos diversos tipos de processos e fases de estágio. A transferência desta tecnologia para outros tipos de líquidos tais como bebidas espirituosas, azeite, vinagre e outros, também é uma possibilidade. ■

