



œno concept
Epernay - Champagne - France



CONCEPTEUR & INTÉGRATEUR DE PROCESS VINICOLES

Cuve à ferments

Propagateur autonome de levures et bactéries

Gamme de fermenteurs de 6,9 à 100 hL

Le confort des ferments au 10^{ème} de degré près !



Cuve à ferments

Fonctions aération, agitation et température



REMUAGE RIDDLING



STOCKAGE STORAGE



PRESSURAGE WINEPRESS



VINIFICATION WINERY

Cuve à ferments

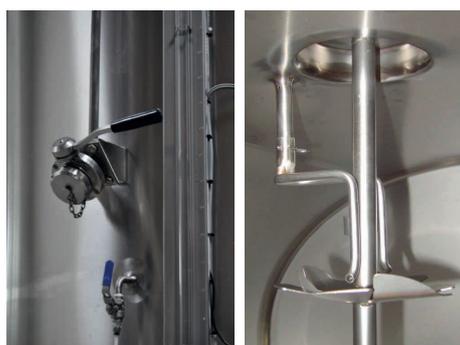
Cuve vinicole tout INOX AISI 304L de forme cylindrique verticale à structure autoportante avec sonde frigorifique intégrée.



Automate de programmation



Fritté d'aération et pale d'agitation



Piquage d'entrée d'air et arrivée lavage



Rampe de lavage



Groupe de froid

Applications principales

Propagation, pieds de cuve de souche levurienne ou bactérienne sur une à plusieurs semaines.

Stockage basse température pour conservation courte ou longue durée d'une souche de levures ou de bactéries.

Agitation programmable

Agitation à vitesse lente type pendulaire :

agitateur à bi-pâles, actionné par motoréducteur à vitesse lente (30 tr/min)

étanchéité du passage arbre agitateur dans la cuve par joints

agitation cyclique programmable

Régulation

Régulation électronique de température des ferments par afficheur digital au 10ème de degré (chaud / froid / automatique) sur plage allant de 0°C à +30°C.

Possibilité de température négative (stabilisation tartrique) sur demande.

Aération

Aération des ferments par fritté inox et pompe à membrane, filtre à air à l'aspiration. Temps d'aération programmable.

Lavage

Système de lavage rotatif hygiénique incorporé à la cuve.

Connexion sur la rampe en façade.

Autres applications possibles

Débouillage des moûts ou réchauffage

Contrôle de fermentation alcoolique

Déclenchement de la fermentation malolactique, pieds de cuve malo.

Précipitation tartrique par stabulation ou contact

Clarification par le froid

Stockage en isotherme ou à température contrôlée

Collage à froid

Points forts

Contrôle de l'aération des ferments en volume et sur la durée.

Agitation régulée et adaptée favorisant le développement de micro-organismes.

Groupe de froid intégré à détente directe pour régler la température de développement des ferments au 10ème de degré.

Automate de commande pour les fonctions agitation, aération et température, qui optimise la propagation des ferments.

Possibilité de supervision.

Modèles de cuves à ferments

Modèles (V ³) volume au débordement	3,2hl	7,3hl	13hl	17,5hl	21hl	25,7hl	34hl	52hl	58hl	80hl	108hl	200hl
Ø ext (mm)	900	1154	1128	1460	1460	1460	1460	1800	1900	1900	2207	NC
Hauteur hors tout	1460	1920	2430	2281	2540	2800	3266	3360	3320	4175	4202	NC
Poids à vide sans groupe (kg)	170	250	300	350	360	375	420	500	520	610	700	NC
Hauteur sous vidange	720	740	714	700	732	770	710	770	700	805	853	NC
Puissance groupe (kW)	1,6	3	4	4	4	4	4	7	7	9	12	NC