

Fermenteurs / Levuriers

Propagateurs de levures classiques, agglomérantes et de bactéries



► *Le confort des ferments
au 10e de degré près !*

Oeno Concept vous propose une gamme de cuves pour culture de levures et bactéries adaptées à vos besoins. Capacités de 3.2 à 100 Hectolitres sur moûts et vins.

Modèle présenté : 16 hl

Description

Cuve vinicole tout inox AISI 304 (option 316 L) de forme cylindrique verticale à structure autoportante (préhensible à vide par transpalette ou chariot élévateur).

APPLICATIONS PRINCIPALES :

- propagation, pieds de cuve de souche levurienne ou bactérienne sur une à plusieurs semaines,
- stockage basse température pour conservation longue durée d'une souche de levures ou de bactéries.

AUTRES APPLICATIONS POSSIBLES :

- débouillage des moûts ou réchauffage,
- contrôle de fermentation alcoolique,
- déclenchement de la fermentation malolactique,
- précipitation tartrique par stabulation ou contact,
- clarification par le froid,
- stockage en isotherme ou à température contrôlée,
- collage à froid.

AGITATION PROGRAMMABLE :

Agitation à vitesse lente : type pendulaire :

- agitateur bi-pâles, actionné par moto-réducteur à vitesse lente (30 tr/min),
- étanchéité passage arbre agitateur dans cuve par joints.

EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE :

- montage frigorifique compact fixé sous la cuve (sur le châssis autoportant),
- compresseur hermétique avec fluide frigorigène R404A.
- armoire de puissance fixée sur le châssis.

Fonctions refroidissement et réchauffement (par inversion de cycle) : double fond échangeur thermique isolé permettant le fonctionnement en détente directe de réfrigérant. Construction sandwich avec isolation par mousse polyuréthane injectée haute densité sans CFC et parois en acier inoxydable austénitique AISI 304. Evaporateurs à flux intégral soudés laser, sur partie inférieure de la cuve. Garantie de faibles déperditions thermiques et ensemble esthétique, l'échangeur n'étant pas visible.

Tension d'alimentation standard : 400V TRI+T+N.

REGULATION :

Régulation électronique de température des ferments par afficheur digital au 1/10e degré (chaud/froid automatique) sur plage allant de 0°C à + 30°C. Sur demande, possibilité de programmation de température négative (stabilisation tartrique).

S.A.S. OENO CONCEPT - RCS Epernay B 423.881.770

Z.I. de Mardeuil - I, rue de la Noue Saint Nicolas

B.P.353 - 51334 Epernay cedex (France)

Tél. (33) 03 26 51 14 00 - Fax (33) 03 26 51 14 39

www.oenoconcept.com - e-mail : commercial@oenoconcept.com



FACADE AVANT :

- Pieds réglables en acier inoxydable, montés sans pont thermique. Fond en pente pour vidange totale. Piquage à bride ovale pour robinet dégustateur;
- porte autoclave 307x440 mm avec barreau d'entrée,
- vanne papillon de tirage au clair Ø 40, 50 ou 70 (raccords au choix) montée sur bride carrée avec bouchon inox et chaînette,
- vanne papillon de vidange total Ø 40, 50 ou 70 (raccords au choix) montée sur bride carrée avec bouchon inox et chaînette,
- tube de niveau avec support inox gradué, robinet inox,
- coffret de commande.

FONCTIONS :

Commande 4 ou 5 fonctions :

- arrêt,
- agitation seule,
- agitation + refroidissement ou réchauffement et conservation,
- aération.

AERATION :

- 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 (procédé laitier) incorporé à la cuve. Connection sur rampe en façade.

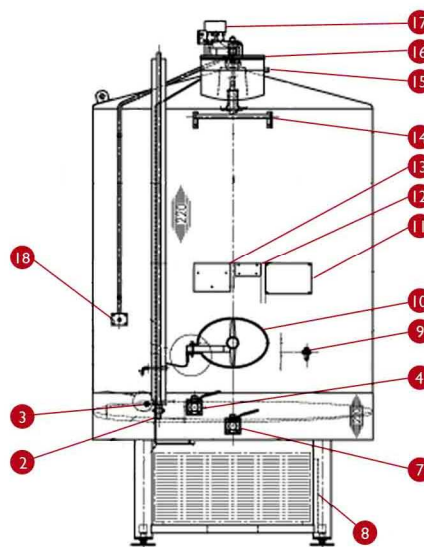
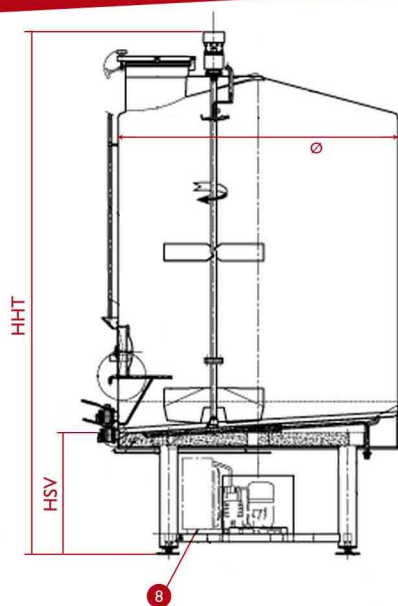
OPTIONS :

- groupe et condenseurs séparés,
- tension d'alimentation différente (220V mono ou triphasé),
- cuve en inox 316L,
- isolation cuve par double paroi inox et injection de mousse expansée (virole, toit & dôme),
- isolation porte autoclave,
- porte rectangulaire,
- coude décanteur Ø 40,50 sur brides carrées,
- remplacement vanne(s) papillon par vanne(s) à boisseau sphérique,
- possibilité d'échangeur thermique pour liquide caloporteur,
- agitation fixée sous le fond et groupe à l'arrière de la cuve,
- prise d'échantillon stérile,
- certificat d'épaulement, système GS10,
- pompe de remontage automatisée (levures agglomérantes),
- commande déportée, système de supervision multi-cuves,
- temps d'agitation programmable.

Caractéristiques techniques

MODELES	3.2hl	6.9hl	12hl	16hl	20hl	25hl	30hl	50hl	58hl	80hl	100 hl
Ø ext (mm)	900	1128	1128	1460	1460	1460	1460	1800	1400	1400	2200
Hauteur Hors Tout (mm)	1460	1850	2500	2300	2550	2800	3300	3400	3400	4150	4100
Poids à vide sans groupe (kg)	170	250	300	350	360	375	420	500	520	610	700
Hauteur Sous Vidange (mm)	720	720	770	770	770	770	770	770	770	770	770
Puissance groupe (kw)	1.6	3	4	4	4	4	4	7	7	9	12

Cuve à ferments à détente directe / Capacité de 3.2 à 100 Hectolitres :



- 1 : Moto-réducteur 30 tr/min
- 2 : Règle de niveau
- 3 : Piquage entrée d'air
- 4 : Tirage au clair
- 5 : Robinet de niveau
- 6 : Doigt de gant pour sonde de température
- 7 : Vanne de vidange
- 8 : Groupe frigorifique à détente directe
- 9 : Robinet dégustateur
- 10 : Porte autoclave 307x442 mm
- 11 : Support "Planchot"
- 12 : Plaque Oenconcept
- 13 : Support coffret de commande
- 14 : Barreau support échelle
- 15 : Piquage azote
- 16 : Cheminée Ø400
- 17 : Clapet pression/dépression
- 18 : Entrée lavage