



# Cuves à ferments

Propagateur autonome de levures et bactéries

Gamme de fermenteurs de 3,2 à 200 hl



Cuve Inox AISI 316 L

Fonctions aération,  
agitation et  
température

## POINTS FORTS



**Groupe de froid intégré** à détente directe pour régler la température de développement des ferments au 10<sup>ème</sup> de degré près.



Contrôle de l'**aération** des ferments en volume et sur la durée.  
**Agitation** régulée et adaptée favorisant le développement de micro-organismes.



**Automate de commande** pour les fonctions agitation, aération et température, qui optimise la propagation des ferments.  
Écran tactile. Application web.



*Fabrication française*

# CARACTÉRISTIQUES

## ➔ 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 bi-pâles, actionné par motoréducteur à vitesse lente (30 tr/min) étanchéité du passage de l'arbre agitateur dans la cuve par joints  
Agitation cyclique programmable

## ➔ RÉGULATION

Régulation électronique de température des ferments par afficheur digital au 10<sup>ème</sup> 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 cyclique.  
Mesure de densité  
Mesure radar de niveau

## ➔ LAVAGE

Système de lavage rotatif hygiénique incorporé à la cuve  
Connexion sur la rampe en façade

# AUTRES APPLICATIONS POSSIBLES

- Débourbage 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

## + OPTIONS

- Isolation cuve double peau
- Suivi des ferments par sonde de mesure



Groupe de froid



Fritté d'aération et pale d'agitation



Rampe de lavage

# PILOTAGE



Commande simple



Console



Écran tactile avec supervision totale

# MODÈLES DE CUVES À FERMENTS

Modèles (V3) volume	3,2 hl	6,9 hl	12 hl	16 hl	20 hl	25 hl	30 hl	50 hl	60 hl	80 hl	100 hl	200 hl
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