



œno concept

CONCEPTEUR & INTÉGRATEUR DE PROCESS VINICOLES

GROUPE
univitech

GAMME VINIFICATION

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

Sonde de mesure
de densité*



POINTS FORTS



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

onafis
Live data insiders

Sonde Onafis*

Ce densimètre flottant connecté - contenu dans un cylindre - effectue des relevés en continu de densité et de température du milieu. Intégration possible en vertical ou horizontal sur piquage existant.

*Option

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^{ème} de degré (chaud/ froid/ automatique) sur plage allant de 0°C à +30°C
Possibilité de température négative (stabilisation tartrique) sur demande
Programmation de la dormance des micro-organismes

➔ AÉRATION

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

➔ LAVAGE

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

➔ OPTION

Mesure de densité - Mesure radar de niveau - Suivi des ferments par sonde de mesure - Isolation cuve double peau

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



Groupe de froid

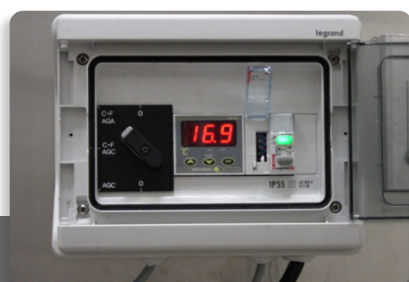


Fritté d'aération et pale d'agitation



Rampe de lavage

PILOTAGE



Commande simple



Console
Fonction abaissement automatique de température



Écran tactile
Fonction abaissement automatique de température / Suivi des sondes courbes / possibilité de supervision / connexion internet / suivi à distance

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