



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<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.

### Sonde densimètre\*

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<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  
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

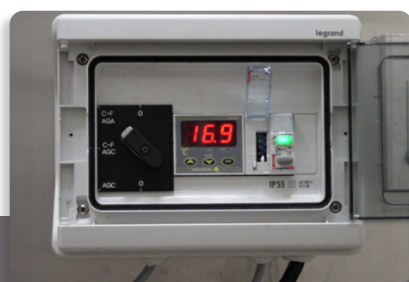


Fritté d'aération et pale d'agitation



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     |