

Traitement de l'acidité volatile

seulement dans les pays qui l'autorisent

Respect complet du produit avec une élimination sélective de l'acide acétique.



Traitement des éthyl-phénols

seulement dans les pays qui l'autorisent

Les éthyl-phénols en plus d'être odorants (cheval, écurie), masquent les arômes. Leur élimination fait redécouvrir le fruit et les arômes du vin. Le procédé respecte le produit grâce à une élimination sélective des éthyl-phénols.



Produits associés

Bac de pré-clarification

Le bac de pré-clarification permet de faciliter le travail de préparation des saignées en vue de la concentration de moût. Le bac peut être utilisé comme bac d'approche pour l'osmoseur dans le cas d'une cuve enterrée. Il peut être utile à d'autres moments de l'année, avec ou sans les médias de filtration, il est une aide pour la préparation du levain, l'aération d'une cuve,...

Sécuri'cuve

Le sécuri'cuve permet une fermeture automatique de la vanne de la cuve de travail. C'est un ensemble de sonde de niveau et de vanne (pneumatique ou électrique) géré par automate permettant ainsi de sécuriser le travail de nuit et/ou hors présence humaine.

FORMATION

La formation et l'accompagnement sont une priorité pour nous. Elles font partie intégrante de l'acquisition d'un équipement.

Afin de vous offrir le meilleur accompagnement, nous vous proposons des contrats de suivi et de maintenance des équipements et membranes (mesure de l'intégrité et du débit). Ceux-ci sont réalisés par du personnel dédié.

AGENCE AQUITAINE

ZI de Calens - RN 103
33640 BEAULIRAN
Tel : +33 (0)5 56 67 50 48
Fax : +33 (0)5 56 67 14 11

AGENCE BOURGOGNE / ALSACE

"Les Grandes Côtes" RN6
21190 CHASSAGNE MONTRACHET
Tel : +33 (0)3 80 21 98 41
Fax : +33 (0)3 80 21 98 54

AGENCE CENTRE / VAL DE LOIRE

SITE SANCERRE "Les Ramies" 18300 BANAY Tel : +33 (0)2 48 72 37 80 Fax : +33 (0)2 48 72 32 76	SITE DE SALMUR 38, Impasse du Pigeonnier 49400 SALMUR Tel : +33 (0)2 41 58 57 06 Fax : +33 (0)2 41 62 59 05
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

AGENCE MÉDITERRANÉE

Lieu dit La Bertrane
Route de Lançon
BP 39 - 13130 PELISSANNE
Tel : +33 (0)4 90 42 87 46
Fax : +33 (0)4 90 42 91 86



Osmoseurs

Outils précieux aux multiples facettes

& équipements annexes



Osmoseurs

Au cours de ces dernières années, l'osmoseur est devenu l'outil moderne indispensable dans un chai. Sa polyvalence lui permet d'être utilisé lors de fortes pluies, mais c'est également un formidable outil de valorisation organoleptique (concentration des vins, désalcoolisation,...) et de corrections des défauts dans les pays qui l'autorisent.

Nous avons conçu un matériel simple d'utilisation, performant, fiable et robuste.



POLYVALENT



ROBUSTE



COMPACT



FACILE D'UTILISATION



FIABLE



MEMBRANES SELECTIONNEES



TECH



PRO



PERF

La gamme d'osmoseurs

	TECH		PRO			PERF	
	OS TECH 4	OS TECH 6	OS PRO 4	OS PRO 6	OS PRO 12	OS PERF 6	OS PERF 12
Dimensions L x l x h (m)	2,40 x 0,80 x 1,10	2,40 x 0,80 x 1,10	1,40 x 0,80 x 1,10	1,40 x 0,80 x 1,35	2,40 x 0,80 x 1,35	2,40 x 1,40 x 1,50	2,40 x 1,40 x 1,50
Consommation électrique	≈ 15 A	≈ 15 A	≈ 15 A	≈ 15 A	≈ 32 A	≈ 15 A	≈ 32 A
Nombre de membranes	4	6	4	6	12	6	12
Rendement en eau par passage (%)	14,80	22,20	14,80	22,20	18,30	18,20	18,30
Pompe Bronze-Inox	X	X	X	X	X		
Pompe Inox						X	X
Commande ON/OFF	X	X					
Ecran tactile			X	X	X	X	X
Sécurité pression haute	X	X	X	X	X	X	X
Sécurité pression basse			X	X	X	X	X
Fonction anticolmatage			X	X	X	X	X
Sécurité volume perméat			X	X	X	X	X
Contrôle de charge de la pompe HP			X	X	X	X	X
Compteur mécanique	X	X					
Volucompteur électronique			X	X	X	X	X
Machine sur roues galvanisées	X	X					
Machine sur roues inox			X	X	X	X	X
Bac gestion des volumes morts						X	X
Tamis de préparation des moûts	X	X	X	X	X	X	X

Alcoff®

Plusieurs facteurs conduisent à obtenir des vins plus alcoolés : changement climatique, surmaturité, conduite du vignoble pour avoir des vins plus concentrés.

L'OIV autorise la correction de la teneur en alcool des vins au maximum de 20 %, ce qui présente de nombreux avantages.



Notre choix technologique s'est porté sur un procédé hautement qualitatif et totalement réversible, soit le couplage d'un osmoseur et d'une colonne de distillation, permettant de produire un alcool à 90 % vol. de +/- 2 % vol. L'alcool obtenu est ainsi valorisable.



Ci-contre en photo, l'ALCOFF PRO 20

