



**DES SOLUTIONS SUR-MESURE  
GARANTISSANT QUALITÉ  
ET SÉRÉNITÉ  
POUR LA VINICULTURE  
ET LES SPIRITUEUX**



De la conception (phase d'architecture, schéma directeur de votre projet, ingénierie du process) à la maintenance, en passant par la réalisation et la mise en service d'équipements de vinification, de froid ou de traitement d'air, nous maîtrisons le processus complet tout en respectant les hypothèses de vos vinifications et de vos stockages.

Parce que les besoins thermiques (froid, chaud, humidification...) sont présents tout au long des différentes phases de vinification, nous proposons des solutions permettant de maîtriser votre environnement de production et de stockage, tout en réduisant vos consommations et en vous garantissant un vin le plus naturel. Nous pouvons aussi vous accompagner dans vos démarches d'obtention de subventions (CEE, Agrimer...).





Climatisation haute hygrométrie de chai à barriques



Échangeur



Production frigorifique



Climatisation de chai de stockage



Installation de réseau inox isolé pour cuverie



Process de filtration à froid



Chauffage et rafraîchissement en zone d'accueil



Contrôle et visualisation connectés de la température et de l'hygrométrie



Production monobloc chaud et froid prêt-à-brancher

### GAGNEZ EN SÉRÉNITÉ

Nous vous accompagnons tout au long du processus grâce à notre expertise en étude et réalisation vinicoles et à notre équipe maintenance disponible 24 h/24.

Notre savoir-faire et notre réactivité vous permettent de minimiser les pertes, de réduire les coûts de stockage et de réaliser un investissement adapté à votre cahier des charges.

### RESPECTEZ LES LÉGISLATIONS ACTUELLES ET FUTURES

C'est pour vous la garantie de la conformité durable de vos installations.

### APPUYEZ-VOUS SUR NOTRE ORGANISATION DE PROXIMITÉ

Notre soixantaine d'agences assure un service de maintenance 24 h/24, 7 j/7.

### BÉNÉFICIEZ DE NOTRE EXPERTISE

Thermique, hydraulique, aéraulique, régulation et automatisme appliquée à la viticulture

Nous installons le matériel adapté, vous conseillons à chaque étape de votre projet et réalisons les études et plans de vos installations grâce à nos agences. Nos équipements stabilisent et contrôlent automatiquement les différents paramètres (température, taux d'humidité...) selon la phase de vinification en cours, afin de vous assurer une production de qualité, naturelle, et conforme aux réglementations.

### FACILITEZ VOS INVESTISSEMENTS

Nous vous accompagnons pour monter les dossiers de subventions Agilor, Agrimer, CEE. Nous vous proposons également des solutions de financement en location financière permettant d'investir au travers de votre budget d'exploitation.

### RÉDUISEZ VOS CONSOMMATIONS

Maîtrisez vos consommations énergétiques en assurant le pilotage de la performance de vos installations.



## NOTRE EXPERTISE

- Débourage
- Mutage
- Macération préfermentaire à froid ou à chaud
- Thermovinification
- Lancement et contrôle des fermentations alcooliques et malolactiques
- Précipitation et stabilisation tartrique
- Refroidissement d'alambic
- Filtration à froid
- Vapeur concentration soluté de jus de copeaux
- Climatisation et chauffage (haute hygrométrie avec stabilité et homogénéité de la température et de l'hygrométrie, micro humidification)
- Humidification pour réduire « la part des anges » par brouillard sec
- Déshumidification pour un stockage sain
- Puits canadien, centrale double flux avec récupérateur
- Supervision Expevini : contrôle des paramètres, traçabilité, pilotage à distance
- Contrôle et surveillance CO<sub>2</sub>
- Pilotage de performance énergétique de l'installation