



# CUVES DE FERMENTATION

Fermentation, Maturation et Stockage pour

- Bière, Cidres, Sodas, Jus ou autres produits alimentaires -



# VIT VINIF



EQUIPEMENTS DE VINIFICATION ET DE PRODUCTION DE BIÈRE ARTISANALE



## Fermenteur Atmosphérique

- ✿ Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304 EN 1.4301
- ✿ Construit avec des matériaux de haute qualité pour fonctionner en pression atmosphérique
- ✿ Composé d'un corps cylindrique, d'un fond conique, d'un dôme supérieur et d'un trou d'homme dessus / devant (en option) pour accéder à l'intérieur
- ✿ Une chemise d'échange thermique - communément appelé "chemise de refroidissement", "dimple jacket", pour refroidir / chauffer le liquide stocké à la température désirée
- ✿ Fabriqué avec des technologies et des critères de qualité, depuis la matière première aux finitions finales, en respectant les Normes Européennes et l'environnement
- ✿ Essais: Soudage (norme EN ISO 15613), Test Hydrostatique, Test de la chemise de refroidissement, Test de pression (0,2 bar), Test des vannes régulation de pression
- ✿ **Accessoires extra:** Isolation thermique, échelle de niveau, pieds réglables, sphère de lavage rotative, vanne tête lie

## Fermenteur Isobare PT3

- ✿ Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304 EN 1.4301
- ✿ Construit avec des matériaux de haute qualité pour travailler sous pression
- ✿ Composé d'un corps cylindrique, d'un fond conique, d'un dôme supérieur et d'un trou d'homme dessus / devant (en option) pour accéder à l'intérieur
- ✿ Une chemise d'échange thermique - communément appelé "chemise de refroidissement", "dimple jacket", pour refroidir / chauffer le liquide stocké à la température désirée
- ✿ Fabriqué avec des technologies et des critères de qualité, depuis la matière première aux finitions finales, en respectant les Normes Européennes et l'environnement
- ✿ Essais: Soudage (norme EN ISO 15613), Test Hydrostatique, Test des chemises de refroidissement, Test de pression 3,2 bar pour PT3, Test des vannes régulation de pression
- ✿ **Accessoires extra:** Isolation thermique, échelle de niveau, pieds réglables, sphère de lavage rotative, vanne tête lie, hop doser, système d'introduction du CO2



## Cuve de Garde

- ✿ Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304 EN 1.4301
- ✿ Construit avec des matériaux de haute qualité pour travailler sur pression
- ✿ Compose d'un corps cylindrique, d'un fond bombé, d'un dôme supérieur et d'un trou d'homme devant / dessus (en option) pour accéder à l'intérieur
- ✿ Une chemise d'échange thermique - communément appelé "chemise de refroidissement", "dimple jacket", pour refroidir / chauffer le liquide stocké à la température désirée
- ✿ Système d'introduction du CO2
- ✿ Essais: Soudage (norme EN ISO 15613), Test Hydrostatique, Test des chemises de refroidissement, Test de pression 3,2 bar pour PT3, Test des vannes régulation de pression
- ✿ **Accessoires extra:** Isolation thermique, échelle de niveau, pieds réglables, sphère de lavage rotative



## Fermenteur Isobare

**Trappe de visite**

**Casse-vide**

- Soupape de sécurité double effet: pression 3bar / dépression 20mbar

**Dégustateur**

- Relié par un système clamp à la structure

**Thermomètre**

- Analogique

**Doigt de gant pour sonde (derrière)**

**Tirage au clair**

- Vanne papillon avec sortie clamp

**Hop Doser (optionnel)**

- Permet l'introduction de houblon ou d'autres arômes dans le système, en maintenant la pression souhaitée

**Tube CIP**

- Tubulure équipée d'une boule de lavage fixe ou rotative, pour un lavage efficace de la cuve

**Bondonneur**

- Vanne de régulation de pression de 0,2 à 2,5 bar

**Pierre de Carbonatation (optionnel)**

- Système d'introduction CO2

**Vidange totale**

- Vanne papillon avec sortie clamp

## Liste des normes européennes harmonisées applicables

Référence	Titre
DIRECTIVE 2014/29 / UE	Directive réservoirs à pression simples
EN 13445-1:2014	Récipients sous pression non soumis à l'action de la flamme - Partie I: Général
Règlement CE n ° 1935/2004	Concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments
Règlement CE n ° 1935/2004	Concernant les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments

## FERMENTEUR ATMOSPHERIQUE

MODÈLE	VOL UTILE *	CHEMISE DE FROID	ISOLATION THERMIQUE	DIMENSIONS ** EN MM
FERATM0100-TH-IT	100L	X	X	Ø580 x HT1400
FERATM0200-TH	200L	X		Ø560 x HT2000
FERATM0200-TH-IT	200L	X	X	Ø660 x HT2000
FERATM0250-TH	250L	X		Ø636 x HT1750
FERATM0250-TH-IT	250L	X	X	Ø736 x HT1750
FERATM0300-TH	300L	X		Ø640 x HT2000
FERATM0300-TH-IT	300L	X	X	Ø740 x HT2000
FERATM0400-TH	400L	X		Ø800 x HT1900
FERATM0400-TH-IT	400L	X	X	Ø900 x HT1900
FERATM0500-TH	500L	X		Ø800 x HT2250
FERATM0500-TH-IT	500L	X	X	Ø900 x HT2250
FERATM0600-TH	600L	X		Ø800 x HT2500
FERATM0600-TH-IT	600L	X	X	Ø900 x HT2500
FERATM0600-B-TH-IT	600L	X	X	Ø1100 x HT2100
FERATM0800-TH	800L	X		Ø1100 x HT2500
FERATM0800-TH-IT	800L	X	X	Ø1100 x HT2500
FERATM0900-TH	900L	X		Ø1000 x HT2650
FERATM0900-TH-IT	900L	X	X	Ø1100 x HT2650
FERATM1000(2)-TH	1000L	X		Ø1000 x HT2800
FERATM1000(3)-TH	1000L	X		Ø1100 x HT2350
FERATM1000(2)-TH-IT	1000L	X	X	Ø1100 x HT2800
FERATM1000(3)-TH-IT	1000L	X	X	Ø1200 x HT2350
FERATM1200-TH	1200L	X		Ø1100 x HT2650
FERATM1200-TH-IT	1200L	X	X	Ø1200 x HT2650
FERATM1500-TH	1500L	X		Ø1100 x HT2900
FERATM1500-TH-IT	1500L	X	X	Ø1200 x HT2900
FERATM2000-TH	2000L	X		Ø1300 x HT3250
FERATM2000-TH-IT	2000L	X	X	Ø1400 x HT3250
FERATM2000-B-TH-IT	2000L	X	X	Ø1460 x HT3000
FERATM2500-TH-IT	2500L	X	X	Sur demande
FERATM3000-TH-IT	2500L	X	X	Sur demande
FERATM4000-TH-IT	4000L	X	X	Sur demande
FERATM5000-TH-IT	5000L	X	X	Sur demande

\* Le volume réel est environ 15-20% plus élevé

\*\* Mesures approximatives / Possibilité de construire d'autres volumes sur demande



## FERMENTEUR ISOBAROMETRIQUE

MODÈLE	VOL UTILE *	CHEMISE DE FROID	ISOLATION THERMIQUE	DIMENSIONS ** EN MM
FERIM0100-TH	100L	X		Ø480 x HT1400
FERIM100-TH-IT	100L	X	X	Ø580 x HT1400
FERIM0200-B-TH	200L	X		Ø636 x HT1600
FERIM0200-B-TH-IT	200L	X	X	Ø736 x HT1600
FERIM0300-TH-IT	300L	X	X	Ø740 x HT2000
FERIM0400-TH	400L	X		Ø800 x HT1900
FERIM0400-TH-IT	500L	X	X	Ø900 x HT1900
FERIM0500-TH	500L	X		Ø800 x HT2250
FERIM0500-TH-IT	500L	X	X	Ø900 x HT2250
FERIM0600-B-TH-IT	600L	X	X	Ø1100 x HT2100
FERIM0600-H-TH	600L	X		Ø800 x HT2500
FERIM0600-H-TH-IT	600L	X	X	Ø900 x HT2500
FERIM0800-TH	800L	X		Ø1000 x HT2500
FERIM0800-TH-IT	800L	X	X	Ø1100 x HT2500
FERIM0900-TH	900L	X		Ø1000 x HT2650
FERIM0900-TH-IT	900L	X	X	Ø1100 x HT2650
FERIM1000(2)-TH	1000L	X		Ø1000 x HT2800
FERIM1000(3)-TH	1000L	X		Ø1100 x HT2350
FERIM1000(2)-TH-IT	1000L	X	X	Ø1100 x HT2800
FERIM1000(3)-TH-IT	1000L	X	X	Ø1200 x HT2350
FERIM1200-TH-IT	1200L	X	X	Ø1200 x HT2650
FERIM1500-TH	1500L	X		Ø1100 x HT2900
FERIM1500-TH-IT	1500L	X	X	Ø1200 x HT2900
FERIM1500-B-TH-IT	1500L	X	X	Ø1380 x HT2500
FERIM2000-TH	2000L	X		Ø1300 x HT3250
FERIM2000-TH-IT	2000L	X	X	Ø1400 x HT3250
FERIM2000-B-TH-IT	2000L	X	X	Ø1460 x HT3000
FERIM2500 TH IT	2500L	X	X	Sur demande
FERIM3000-TH-IT	3000L	X	X	Sur demande
FERIM4000-TH-IT	4000L	X	X	Sur demande
FERIM5000 TH IT	5000L	X	X	Sur demande

\* Le volume réel est environ 15-20% plus élevé

\*\* Mesures approximatives / Possibilité de construire d'autres volumes sur demande



## À PROPOS DE VIT VINIF

3 PLACE DES MOINEAUX,  
66700 ARGELES-SUR-MER  
FRANCE

+33(0)411980003  
contact@vitvinif.com  
www.vitvinif.com

Vitvinif est votre fournisseur de matériel pour mini ou macro brasseries, des cuves inox pour la production de vin, de cidre ou d'autres types de boissons. Systèmes de contrôle de température, étiqueteuses, remplisseuses, pompes de transfert et autres machines et accessoires pour l'industrie des boissons fermentées ou non fermentées.

Spécialistes en Cuve inox, nous vous proposons également les meilleures solutions en matière de brassage; des plus simples aux plus complexes, avec un large éventail de possibilités.

Nous vous proposons des solutions personnalisées, notamment pour la conception des réservoirs en inox, avec une vaste expérience dans les concepts de réservoirs parallélépipédiques.