

MATÉRIEL VITICOLE

Équipements et accessoires pour la fabrication et l'embouteillage du vin



VIT  VINIF 

EQUIPEMENTS DE VINIFICATION ET DE PRODUCTION DE BIÈRE ARTISANALE

Cuve et Réservoirs

Toutes les cuves Vit'Vinif sont réalisées en inox Aisi 304 et inox Aisi 316 de première qualité et certifiées, uniquement en provenance de la plus grande aciérie européenne THYSSEN KRUPP (Allemagne) et OUTOKUMPU (Finlande).



- ❖ Réalisation de projets sur mesure selon les exigences du client
- ❖ Tout est possible: project sur mesure, selon les exigences des clients
- ❖ Cuves de 100L jusqu'à 25000L
 - ✓ de Vinification
 - ✓ de Stockage et macération
 - ✓ Toujours-plein
 - ✓ Fond plat, fond plat incliné, fond conique
 - ✓ Cuves parallélépipédiques
 - ✓ avec Chemise de refroidissement.



Caractéristiques techniques modèles Standard chapeau flottant :

- ❖ Cuve Inox AISI 304 – Chapeau en Inox 316
- ❖ Fond plat, plat inclinée, conique
- ❖ Finition brossée
- ❖ Potence Inox avec manomètre
- ❖ Porte ovale – ouverture intérieur/extérieur
- ❖ Tirage au clair avec vanne sphérique/papillon Macon/Din
- ❖ Vidange total avec vanne sphérique/papillon Macon/Din
- ❖ Thermomètre analogique



Options:

- ❖ Treuil de levage
- ❖ Vanne dégustation DN 15
- ❖ 3/4 pieds fixe/réglables
- ❖ Porte rectangulaire– ouverture intérieur/extérieur
- ❖ Barre appui échelle inox
- ❖ Niveau Inox
- ❖ Chemise de refroidissement à nid d'abeille (optionnel)



Réception, Sélection et Égrappage

❖ Convoyeur-élévateur



❖ Trémie vibrante



❖ Table de tris du raisin



❖ Égrappoir-fouloir en acier inox avec variateur



❖ Convoyeur de réception de raisin en acier inoxydable



Pressoir hydraulique verticale oléo-dynamique automatique



- ❖ Les pressoirs verticaux hydrauliques Vit'Vinif expriment parfaitement la technologie et le design caractérisant une œnologie moderne, tout en exploitant au mieux la tradition.
- ❖ Cette technique applique le principe de Pascal «Toute pression exercée sur un liquide se transmet par lui intégralement et dans toutes les directions».
- ❖ Selon les modèles, la pression maximum varie entre 8 et 10,2 kg/cm² et il est possible de régler la pression à l'aide d'un manomètre à contacts électriques ou d'un PLC à écran tactile.



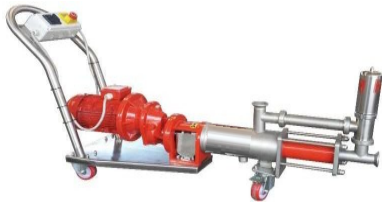
Boucheuses à liège

Les stations de bouchage pour bouchons en liège est constituée d'une colonne sur laquelle sont installées des mors en acier inox trempé et poli. Ils fonctionnent en silence et ont un fonctionnement linéaire qui empêche l'éventuelle déchirure du liège. Une série de pistons soulève les bouteilles en permettant la mise en œuvre de la phase de bouchage. En cas d'absence de récipient, la tête ne pose pas le bouchon.



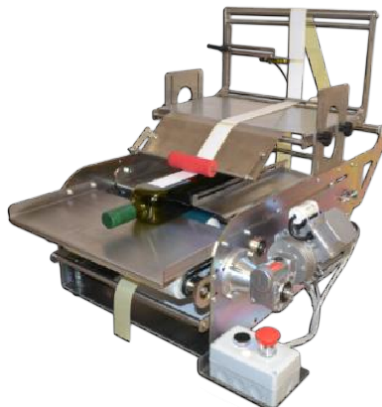
Pompes de Transfert

- ❖ Pompe volumétrique à roue elliptique en acier inoxydable Aisi 304
- ❖ Pompe hélicoïdale en acier inoxydable Aisi 304
- ❖ Pompe en acier inoxydable pour le transfert des liquides avec variateur de vitesse mécanique
- ❖ Pompe en acier inoxydable pour le transfert des liquides avec variateur inverseur de vitesse
- ❖ Pompes péristaltiques inox
- ❖ Électropompes en acier inoxydable avec roue en caoutchouc
- ❖ Électropompes avec roue en caoutchouc avec variateur de vitesse



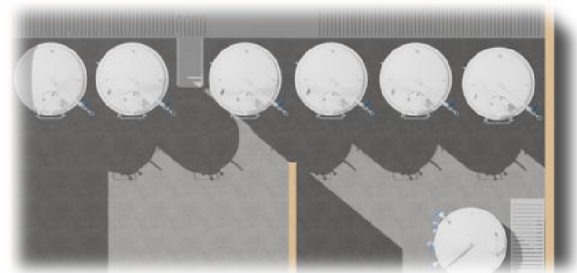
Étiqueteuses semi-automatiques et automatiques

- ❖ Machines à étiqueter pour l'application d'étiquettes sur bouteilles, vases et récipients cylindriques et carrés



Autres services

- ✓ Étude technique du projet et implantation 3D (Extra)
- ✓ Dessin technique des équipements à valider avant de passer en production
- ✓ Service de montage sur place (Extra)
- ✓ Mise en service (Extra)



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

À PROPOS DE VIT'VINIF

2 IMPASSE PAUL SEJOURNÉ,
NATURPOLE III,
66350 TOULOUGES
FRANCE

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

Vit'vinif 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.