

# FERMENTEURS - 878 HL

Cuves de fermentation extérieures (*out*) construites par GROSS, offrant un volume brut de 878 hl (840hl pour la garde et 725 hl net pour la fermentation). Elles sont conçues pour une pression d'épreuve de 2,6 bar. Ces cuves sont isolées avec 100 mm de matériau et sont équipées de quatre zones de refroidissement totalisant 28,5 m<sup>2</sup> (3 sur la virole, 1 sur le cône). Elles sont optimisées pour le refroidissement à l'ammoniac (NH<sub>3</sub>), mais peuvent également fonctionner au glycol.

## DÉTAILS TECHNIQUES

Marque/Constructeur	GROSS
Volume Brut	878 hl
Volume Net (Garde)	840 hl
Volume Net (Fermentation)	725 hl
Pression d'Épreuve	2,6 bar
Isolation	100 mm
Nombre de Zones Froid	4 zones
Surface Froid (Virole)	3 zones (3,1 m <sup>2</sup> + 11,2 m <sup>2</sup> + 11,2 m <sup>2</sup> )
Surface Froid (Cône)	1 zone (3 m <sup>2</sup> )
Total Surface Froid	28,5 m <sup>2</sup>

Fluide de Refroidissement	Optimisées pour Ammoniac (NH3), compatibles Glycol
---------------------------	--

---

# FERMENTEUR - 910 HL

Cuves de fermentation construites par Holvrieka, offrant une grande capacité brute de 910 hl (soit 770 hl net). Ces cuves sont conçues pour fonctionner sous une pression de 1,5 bar, permettant ainsi la fermentation sous légère pression et la carbonatation. Elles sont équipées de poches de refroidissement au glycol pour un contrôle précis de la température.

## DÉTAILS TECHNIQUES :

Marque/Constructeur	Holvrieka
Capacité Brute	910 hl
Capacité Nette	770 hl
Pression de la Cuve	1,5 bar
Refroidissement	Poches de refroidissement au glycol

# FERMENTEURS - 1522 HL - 8 UNITÉS

Lot de huit fermenteurs, construits par Gjettermann & Nielsen (Danemark). Chaque cuve offre une capacité brute de 1522 hl (capacité nette de 1350 hl) et est conçue pour opérer sous une pression de travail de 0,8 bar. Le contrôle de la température est assuré par deux zones de refroidissement utilisant l'ammoniac.

## DÉTAILS TECHNIQUES

Marque/Constructeur	Gjettermann & Nielsen (Danemark)
Quantité disponible	8 cuves
Capacité Brute	1522 hl
Capacité Nette	1350 hl
Pression de Travail	0,8 bar
Zones de Refroidissement	2 zones
Fluide de Refroidissement	Ammoniac

# FERMENTEURS - 2065 HL - 12 UNITÉS

Lot de douze fermenteurs, construits par Gjettermann & Nielsen (Danemark). Chaque cuve offre une capacité brute de 2065 hl et est conçue pour opérer sous une pression de travail de 0,8 bar. Le contrôle de la température est assuré par trois zones de refroidissement utilisant l'ammoniac.

## DÉTAILS TECHNIQUES

Marque/Constructeur	Gjettermann & Nielsen (Danemark)
Quantité disponible	12 cuves
Capacité Brute	2065 hl
Pression de Travail	0,8 bar
Zones de Refroidissement	3 zones
Fluide de Refroidissement	Ammoniac

# FERMENTEURS POUR LE VIN - 6 UNITÉS

Lot de six (6) fermenteurs en Inox construits par SPEIDEL, adaptés à la vinification.

- 2 x 10.000 L avec tuyau extérieur pour refroidir (re-circulation) (Ø 160 cm - H 565 cm)
- 3 x 10.000 L avec double enveloppe (Ø 160 cm - H 565 cm)
- 1 x 15.000 L avec double enveloppe (Ø 185 cm - H 650 cm)

Toutes les cuves sont sur pieds et équipées

- Porte trou d'homme
- Niveau extérieur
- Sonde de température
- Prise échantillon
- 2 vannes pour vider la cuve (par le fond ou prise au clair)

## DÉTAILS TECHNIQUES :

Marque/Constructeur	SPEIDEL
Quantité Totale	6 cuves
Matériau	Inox

Capacité & Refroidissement	2 x 10.000 L (Tuyau extérieur pour refroidir)
Capacité & Refroidissement (suite)	3 x 10.000 L (Double enveloppe)
Capacité & Refroidissement (suite)	1 x 15.000 L (Double enveloppe)
Dimensions (10.000 L)	Ø 160 cm - H 565 cm
Dimensions (15.000 L)	Ø 185 cm - H 650 cm
Installation	Cuves sur pieds
Équipement	Porte trou d'homme, Niveau extérieur, Sonde de température, Prise échantillon
Vannes	2 vannes pour vider la cuve (fond et prise au clair)

225, rue Marie Curie - 59118 Wambrechies - FRANCE

Tel +33 (0) 320 93 66 71 - Fax +33 (0) 320 92 80 74

SARL AU CAPITAL DE 41200€ - R.C. LILLE B 331 203 638 - CODE APE 4669 B - TVA FR 59331203638

[www.wallart.fr](http://www.wallart.fr) - [info@wallart.fr](mailto:info@wallart.fr)