



WINE SOLUTION

SOLUTION POUR LA FILIÈRE VITICOLE

Refroidissement haute efficacité pour la filière viticole

BlueBox 
by Swegon



1. Domaine Armani • 2 refroidisseurs et unités réservibles KAPPA REV

2. Domaine Caorsa • Refroidisseur et unité réservibile TETRIS 2A

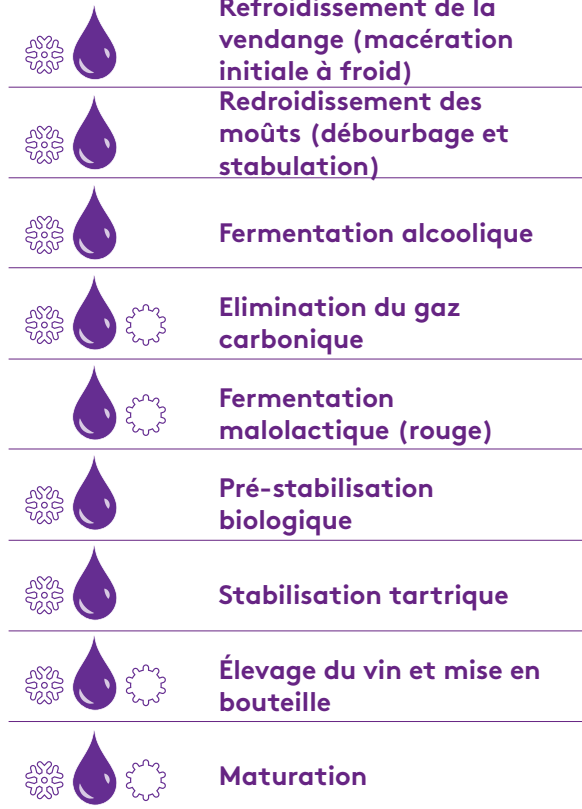
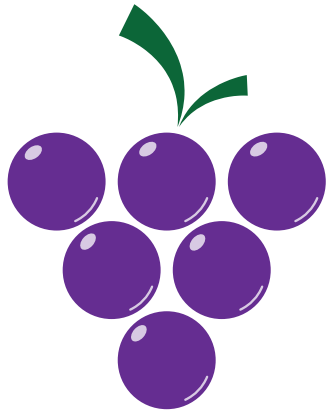
3. Domaine di Conegliano • Refroidisseur et unité réservibile KAPPA REV HE 54.2

4. Château Trolong Mondot • Refroidisseur et unité réservibile TETRIS 2A et thermofrigopompe OMICRON REV S4

5. Domaine Valle Isarco • Refroidisseur et unité réservibile KAPPA REV HEI LN R513A 73.2



De la vigne à la bouteille



Différentes phases du procédé œnologique s'appuyant sur la technique du froid et du traitement de l'air ambiant

PRODUCTION VINICOLE DE NOS JOURS

Depuis toujours, la filière viticole représente un des fleurons du savoir-faire français, reconnue dans le monde entier pour sa qualité, sa diversité et le respect des traditions. La modernisation des techniques de viticulture a permis d'améliorer et d'optimiser les étapes de production et de fermentation.

Les équipements de production de chaud et de froid présents dans les chais trouvent deux applications essentielles : la maîtrise des températures durant le processus de vinification et le contrôle du climat lors du vieillissement (température et hygrométrie).

Par ailleurs, la ventilation et le traitement d'air occupent une place importante pendant l'étape de fermentation car celle-ci provoque un dégagement de gaz carbonique important. Et si la phase de vieillissement ne s'opère pas de manière traditionnelle (stockage dans des barriques en bois, dans des caves), il est fondamental de maintenir un degré précis de température et d'hygrométrie afin de préserver la quantité et la qualité du produit.

L'aspect énergétique joue également un rôle prépondérant pour limiter les coûts de production et de gestion.

Le choix des refroidisseurs et unités de traitement d'air est crucial pour conjuguer :

- Haut rendement énergétique
- Fiabilité
- Longévité. En effet, la qualité d'une installation technique se vérifie sur la durée et sur sa capacité d'adaptation aux pratiques et aux volumes.

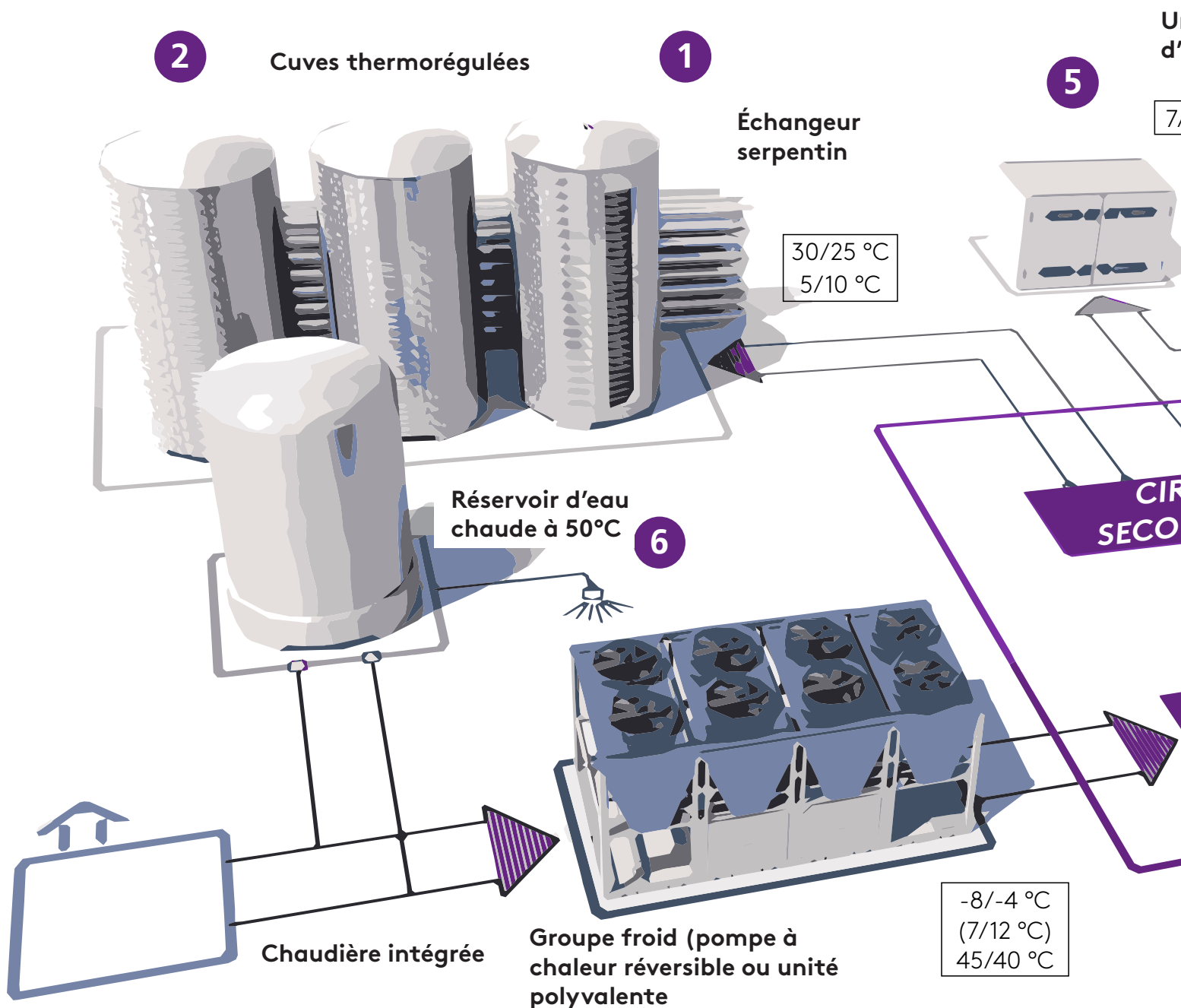
De surcroît, on observe que les vendanges prennent trois à quatre semaines d'avance ces dix dernières années. Par conséquent, les puissances nécessaires en production de froid ont dû être revues à la hausse afin de corriger la température des moûts. De ce point de vue, grâce à des équipements très polyvalents, il est dorénavant possible d'obtenir de l'eau chaude avec un système de récupération totale, donc complètement gratuit d'un point de vue énergétique.

LES EXIGENCES DU PROCESSUS DE PRODUCTION

La caractéristique principale de l'activité viticole est sa saisonnalité. Les phases initiales qui la caractérisent doivent être exécutées dans des délais très stricts afin de garantir qualité et quantité.

A contrario, la phase de vieillissement s'inscrit dans la durée où les conditions thermo-hygrométriques doivent être précises ; le résultat de cette phase reflète la qualité du produit et par conséquent, assure la rentabilité de toute la chaîne de la valeur.

LA SOLUTION SWEGON POUR LA GESTION DE TOUTES LES PHASES DU PROCESSUS OENOLOGIQUE

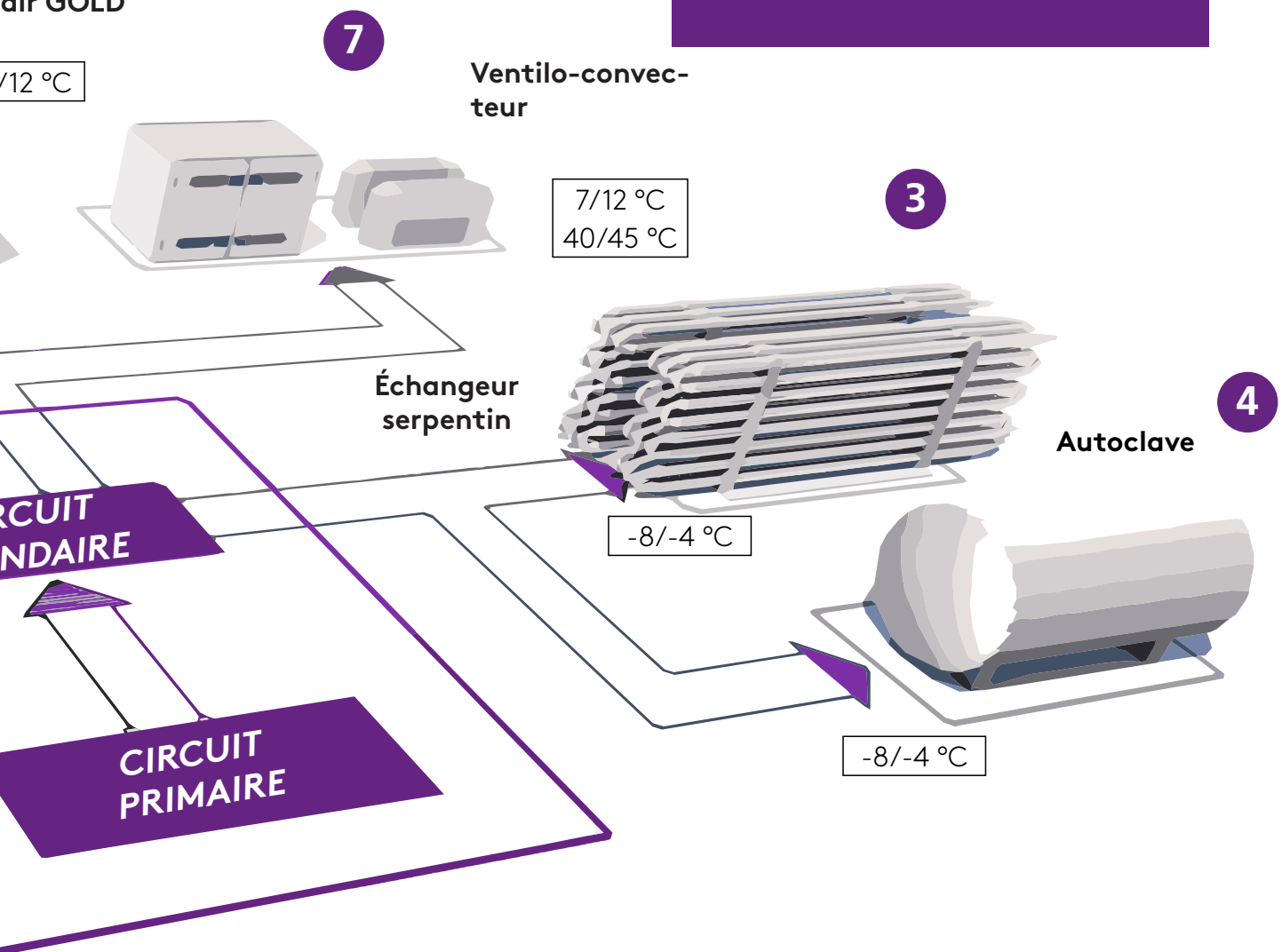


OPTIMISATION ET EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
FLEXIBILITÉ
FIABILITÉ

WINESOLUTION

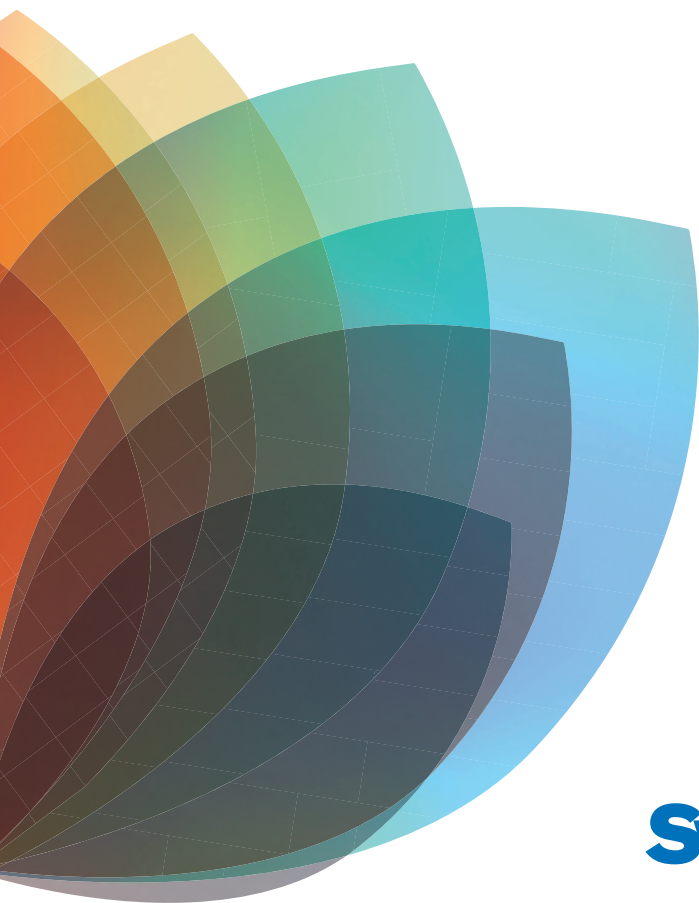
Swegon propose "Wine Solution", une réponse complète et efficace pour satisfaire les exigences spécifiques à la filière viticole. L'intégralité du système de ventilation et de climatisation est assurée par des refroidisseurs de liquide et unités de traitement d'air à haut rendement énergétique, certifiés Eurovent, aptes à répondre aux exigences du milieu tout en assurant un environnement sain.

Unité de traitement
 d'air GOLD



1. Diminution de la température de la vendange et du moûts
2. Fermentation
3. Stabilisation tartrique
4. Prise de mousse (mousseux)
5. Affinement
6. Eau chaude sanitaire
7. Chauffage et climatisation des bureaux

Feel good **inside**



Swegon 

SWEGON SAS • 5, rue de Lombardie 69 800 SAINT-PRIEST • Tél : 04 37 25 62 10
info@swegon.fr • www.swegon.com