



Air Cryo Services

22, Avenue Madrid
83870 Signes
tel. : 04 94 90 01 65

Gaz alimentaire, glace carbonique et matériels associés

Dès la Vendange

Les moyens :

- la **neige carbonique** issue du CO₂ liquide projeté par un canon à neige ou tromblon .
- la Glace carbonique issue du compactage de la neige, présentée sous forme de CO₂ solide.

La protection de la vendange dès la récolte contre l'oxygène
L'abaissement rapide de la température pour retarder le départ en fermentation

Objectifs de la glace carbonique

Protection pendant le transfert de la vigne au chais
Limiter le brunissement des moûts
Diminution des dosages d'anhydride sulfureux SO₂
Effet bactériostatique sur vendange altérée
Doper le caractère du fruit sur les vendanges à rendement élevé
Optimiser les acquis d'une vendange qualitative

Pour le travail en cave

Oxygene, Dioxyde de carbone, Azote, Melanges

Inertage des stockages
Reduction de la maceration pour vins rosés
Décarbonatation et carbonatation des vins
Remontage

Détendeurs de fabrication française

Suivant la norme NF-EN ISO 2503

Mano Ø 50

Vis de détente et bonnette de protection sont en caoutchouc auto extinguable

Référence	Désignation
D-1	DETENDEUR AZO CO ₂ /C
D-2	DETENDEUR OXYG
DL-1	DEBIT LITRE 0/38L
DL-2	DEBIT LITRE 0/20L

Canne d'injection

Entièrement inox
Permet le brassage par le bas , ainsi que le micro bullage par adjonction d'une bougie micro poreuse.
Equipée d'un raccord mâcon , presse étoupe, vanne d'alimentation,

embout pour micro oxygénation.

Référence	Diamètre
CR40-1	40
CR50-1	50

Centrale de détente 2 bouteilles

Pour gaz neutre (azote). Est équipée d'un système d'inversion entièrement automatique permettant le passage de la bouteille vide à la bouteille pleine.

Pression amont 200 bars – Aval 10 bars

Possibilité d'un détendeur basse pression

Référence
CD-1
MESSER

Centrale de détente

Râtelier 2 bouteilles

Flexibles

VINIPACK : Protection des vins sous gaz inertes

Installation d'inertage de cuves

Schéma de principe

Soupape de sécurité

Suppression de 15 à 50 mbar

Dépression –5 mbar

Réchauffeur

S'adapte sur les bouteilles permet de réchauffer le CO₂, lors d'utilisation de longue durée .

Existe en version murale et pour tous types de gaz

R-1 sirocco	TYPE C Gaz neutre
R-2 RE 500	TYPE C Gaz neutre
R-3	TYPE N
R-4	TYPE G
R-5 1000 watts	TYPE C Gaz Neutre

Kit de ouillage

Permet de compléter le niveau en vin à l'intérieur des barriques

S'utilise avec un gaz « pousseur » relié à la cuve. La pression permet de faire monter le vin distribué par un robinet

Ce kit existe avec ou sans chariot de transport.

Barrique de 50 litres

Canne équipée d'un détendeur, d'un robinet d'arrêt, d'une soupape.

Flexible et robinet type « soufflette » , d'un mano détendeur.

Référence	Désignation
KC-1	ENSEMBLE COMPLET
KC-2	Sans chariot

MANCHONS D'AERATION

Raccords MF Inox

Tube poreux de 100 mm en inox 316 L

Ce tube poreux permet l'apport d'air donc d'oxygène dans le liquide sous forme de micro bulles facilement solubles.

En vinification son utilisation permet une oxygénation rapide et efficace du mout.

Peut être utilisé pour désulfiter afin d'éviter l'apparition de goûts de réduct et oxygéner, afin de favoriser la multiplication de levures

Son emploi dans le vin a pour but la diminution des goûts de H₂S.

Il peut également permettre une diminution de la teneur en CO₂.

Référence	Désignation Rac MF mâcon
MA40-1	Ø 40
MA50-1	Ø 50
MA70-1	Ø 70

TUBES POREUX

En Acier inoxydable 316 L

Pour l'oxygénation des vins et des moûts par diffusion d'air ou de gaz.

Existents en différentes perméabilités

En longueur de 600 mm.

Soudure de raccords de différents diamètres ou découpe à la demande.

Référence	Désignation Rac MF mâcon
TP17-1	Ø 17mm
TP23-1	Ø 23 mm
TP40-1	Ø 40 mm
TP50-1	Ø 50 mm
TP60-1	Ø 60 mm

INJECTEUR DE GAZ DEMONTABLE 2 FONCTIONS

Cet injecteur permet :

L'ajustement de la teneur en CO2 dissous

L'oxygénation des vins par aspiration de l'air ambiant

La diffuseur d'air ou de gaz s'effectue à l'aide d'un tube poreux de gros diamètre (40 ou 50mm)

Référence	Désignation Rac MF mâcon
IG40-1	Ø 40
IG50-1	Ø 50
IG70-1	Ø 70

INJECTEUR DE GAZ DEMONTABLE 3 FONCTIONS

Caractéristiques équivalentes au modèle 2 fonctions pour l'injection de gaz.

Permet également l'apport de produits liquides grâce à sa 2ème vanne d'injection avec tube inox par effet Venturi

Injections visualisables par le mireur intégré au matériel. :

Référence	Désignation Rac MF mâcon
IG40-2	Ø 40
IG50-2	Ø 50
IG70-2	Ø 70

Injecteur multifonctions

Permet la diffusion de produits liquides ou de gaz dans les moûts ou les vins.

Avec raccord MF, vanne ¼ de tour et tube inox intérieur pour diffusion par effet venturi

Référence	Désignation Rac MF mâcon
IMF40-1	40
IMF50-1	50
IMF70-1	70

Tube poreux pour injecteur multifonctions.

Permet l'oxygénation des vins par effet Venturi. Acier inox316 l

Référence		longueur
IMTP-1		50 mm
IMTP-2	MIREUR	50 macon

Injecteur multifonctions mireur

Mêmes caractéristiques que l'injecteur multifonctions avec allonge pour le diffuseur, et un mireur qui permet de contrôler le micro bullage ou les apports de colle.

IMM40-1

Cuves Gimar inox et fibre - Materiel de cave inox

CUVES POLYESTER renforcé Fibre de Verre

Cuves « garde vin » avec chapeau flottant. Ou simple cuves de faible capacité.

GIMAR TECHNO garanti une qualité irréprochable depuis 1966. Cuves en polyester renforcé de fibres de verre.

Les cuves sont passées au four pendant toute lanuit pour assurer une parfaite conservation des vins sans risque d'altération du gout

Gamme MG de 900 à 20.000 litres

Gamme Hobby de 125 à 5000 litres

CUVE INOX

Cuve à plafond mobile ou de stockage

Gimar tecno au service de la cave

et du caviste offre une gamme de produits

de toutes dimensions pour satisfaire

tous les besoins

Pressoirs à membrane Diemme

QUALITE DE FABRICATION

Depuis 1923 la maison DIEMME produit des machines pour le pressurage des raisins.

Deuxième fabricant mondial, leader dans la technologie du pressurage pneumatique la société DIEMME propose une large gamme de pressoirs de 23 à 430 hectos avec des configurations différentes possibles.

La construction entièrement en acier inox avec capots d'extrémité en fibre de verre pour l'esthétisme, la qualité de fabrication et les sécurités opérationnelles d'utilisation assurent la garantie de fiabilité dans le temps.

RIGUEUR DES PROGRAMMES

✓ **Flexibilité maximum** pour la personnalisation de programmes.

✓ **Programmes complètement automatiques** et personnalisables sur n'importe quelle valeur de pression prévue.

✓ Possibilité de **pressurage en temps réel**.

✓ **Programme flexible** de pressurage pour obtenir courbes de pressurage optimales et complètement personnalisables.

✓ **Programme intelligente FIP** pour une programmation automatique de gestion du cycle de pressurage pour l'optimisation du cycle même.

RIGUEUR DES PROGRAMMES

INNOVATION CONSTANTE

Systeme des pressoirs à membrane sous gaz neutre médaillé en 2003

Azote ou CO2

D'autres options:

Lavage automatique PULSE JET: Lavage des drains par injection d'air et d'eau

Le **SAV ainsi que l'entretien préventif** sont assurés par nos techniciens . Nous disposons d'un parc de pièces détachées permettant de répondre rapidement à vos besoins.

Egalement chez DIEMME

Table de tri, tables vibrantes, bandes d'élévation.

Crépines verticales

En tôle inox avec perforations trous oblongs 20X2

A positionner au fond de la cuve pour tirage des jus clairs sur la hauteur de la crépine

Référence	Diamètre
CV-1	200x1000
CV-2	300x150

Crépines horizontales

En tôle inox , avec trous oblongs de 20X2.Haute résistance à l'écrasement.

A positionner au fond de la cuve pour tirage des jus clairs sur la hauteur de la crépine

Référence	Diamètre
CH-1	100x300
CH-2	100x800
CH-3	150x500
CH-4	150x1000
CH-5	200x1000

Crépine rectangulaire

En tôle inox oblongue formée,soudée,passivée

Haute résistance à l'écrasement

A positionner au fond de la cuve pour tirage des jus clairs.

Dimensions 235X230X120 mm.

Référence
CR-1

Crépines raccords

En tôle inox oblongue formée,soudée,passivée

Diam 150 Haut 55 mm

Haute résistance à l'écrasement

A positionner au fond de la cuve pour tirage des jus clairs.

Référence	Diamètre
CR40-1	40
CR50-1	50

Arroseur de moût à hélice

Etoile d'arrosage

Drapeaux

Acier inox polymiroir, antitartre

Double soudure en périphérie

4 trous symétriques 9mm pour fixation

Sorties filetées 15X21 et à ligaturer diam 20 mm

Angles arrondis

Protection des filetages par bouchon plastique

Référence	Dimensions	Surface m2
DR-1	370 X1400mm	1,03
DR-2	370 X1600 mm	1,18
DR-3	370 X 2000 mm	1,48
DR-4	370 X2500mm	1,85
DR-5	470 X 1400 mm	1,31
DR-6	470 X1600 mm	1,5
DR-7	470 X 2000 mm	1,88
DR-8	470 X 2500 mm	2,35

Passe-parois inox pour drapeaux

Pour toutes cuves

Permet de fixer les drapeaux par le haut de la cuve de manière étanche

Vannes Papillons

Inox 316 l
Entièrement démontable
Joints de siège silicone alimentaire
Eprouvée à 15 bar

Bride carrée ,trous oblongs
Poignée inox massif
Finition polissage manuel

Référence	Diamètre pas Mâcon		
VP40-1	40	Bride	
VP50-1	50		carrée
VP70-1	70		
Référence	Diamètre pas Mâcon	à souder	
VP40-2	40		
VP50-2	50		
VP70-2	70		

Vannes à boule

Inox 316 l
Bride carrée ,trous oblongs
Poignée inox massif
Joints de siège Téflon
Finition polissage manuel

Entièrement démontable
Passage intégral
Eprouvée à 15 bar

Référence	Diamètre pas Mâcon		
VB40-1	40	Bride	
VB50-1	50		carrée
VB70-1	70		
Référence	Diamètre pas Mâcon	à souder	
VB40-2	40		
VB50-2	50		
VB70-2	70		

Vanne à boule œnologique

Inox 316 l
Bride carrée ,trous oblongs

A purge
Entièrement démontable

Poignée inox massif
Passage intégral
Joints de siège Téflon
Eprouvée à 15 bar
Finition polissage manuel

Référence	Diamètre pas Mâcon	Dimension bride	
VB40-3	40	100x100	à souder
VB50-3	50	100x100	
VB70-3	70	120x120	
VB40-4	40		
VB50-4	50		
VB70-4	70		

Coude

Inox 316 l
Mâle/femelle
Ecrou tournant
Finition polissage manuel

Référence	Diamètre pas Mâcon
C40-1	40
C50-1	50
C70-1	70

Y

Inox 316 l

1 femelle écrou tournant/2 males

Finition polissage manuel

Référence	Diamètre pas Mâcon
Y40-1	1 F 40/2 M 40
Y50-1	1 F 50 /2 M 50
Y70-1	1 F 70 2 M 70

Matériel de cave

Coudes débourbeurs

Référence	Diamètre pas Mâcon
Cd40-1	40
CD50-1	50

Systeme de nettoyage de futs MOOG

La tête de nettoyage à rotation tridimensionnelle permet d'atteindre chaque endroit et coin à l'intérieur du fût

Un pied d'aspiration permet d'aspirer simultanément l'eau usée lors du nettoyage

Raccordement à un nettoyeur haute pression avec un débit de 13 litres

110 bars

Cycle de lavage 2,40 min

Référence		
BRA-1	BRA Simplex	225l/ 300 litres
BRA-2	BRA Simplex flex	idem accès difficile
BRA-3	Rallonge pour futs 400 / 600 litres	
BRA-4	Regulateur de pression avec pressostat d'arrêt	
BRA-5	Verre indicateur eau usée	

Pelle, Croc, Fourche, Raclette, Balais

	PELLE	CROC	FOURCHE
REF	BAD1	BAC4	BAF5
DESIGNATION	Pelle Monobloc	Croc	Fourche
COULEUR	Rouge	Rouge	Rouge
COMPOSANTS	Polypropylène	Polypropylène	Polypropylène
PARTICULARITES	-Contact alimentaire	-Contact alimentaire	-Contact alimentaire

Tuyaux pour aspiration et refoulement du vin

Tuaux PVC translucide avec spirale antichoc rouge pour aspiration et refoulement du vin

Transvin Ø 40

Transvin Ø 50

Transvin Ø 70

Transvin Ø 100

Transvin Ø 120

Produits d'hygiène de chais

Détartrant - nettoyant spécial viticole-vinicole.
Utilisation spécifique dans le domaine viticole et vinicole. Efficace sur les tartres, tanins, moisissures, protéines, levures, etc... AL D VIT est une composition non moussante utilisée pour les filtres de centrifugeuses, tapis, égrappoirs, tuyauterie, pompes à vendanger, trieuses, pasteurisateurs, etc...

Al d Vit & Oxo d Vit

Détartrant - nettoyant - désinfectant spécial viticole-vinicole.

L'association d'AL D VIT & OXO D VIT permet d'effectuer des opérations de nettoyage et de désinfection simultanées dans tous les lieux où l'emploi de composés chlorés n'est pas recommandé.

L'association AL D VIT & OXO D VIT est sans odeur et compatible avec la plupart des matériaux utilisés habituellement dans le viticole et vinicole.

Detarnet

Détartrant - détergent alcalin non moussant spécial Entreprises vinicoles.

Solubilise les tartres, tanins de vin avec une rapidité exemplaire et disperse les dépôts en suspension.

DETARNET est particulièrement adapté au détartrage et nettoyage de la cuverie dans le domaine vinicole, mais également pour les canalisations, les filtres et centrifugeuses, etc...

Qualité alimentaire.

Produit utilisable en Agriculture Biologique conformément au Règlement CEE n°2092/91 modifié du 24 juin 1991.

La parution de DETARNET sur le site internet d'ECOCERT www.ecocert.com constitue une garantie pour l'utilisation en agriculture biologique.

S'emploie également dans le cadre du système HACCP.