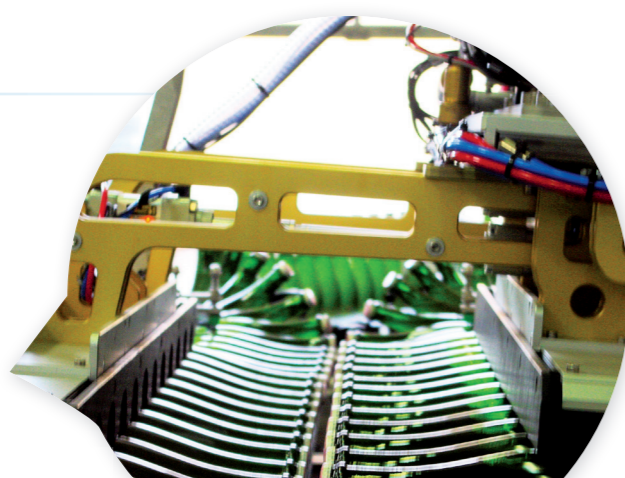


Emboxage mobile

- Mise en palette automatique en sortie de ligne de tirage.
- Cadence de 10 000 bouteilles standard/ heure.
- Palette bois / fil - TSR.
- Possibilité d'étude pour adapter l'emboxeur aux bouteilles spéciales.
- Piloté par un opérateur de l'IOC.



Transfert de caisse

- Transfert des caisses bois/fil vers caisses TSR
- Cadence : 4 000 bouteilles/heure
- Piloté par un opérateur IOC

L'offre la plus importante et la plus complète en Champagne

Une réponse adaptée à toutes vos demandes

Plus de 40 ans d'expérience

En 1973, en Champagne, l'Institut Oenologique de Champagne fut **la première société française** à s'équiper d'un chantier de mise en bouteille mobile afin de pouvoir réaliser cette opération dans les locaux de ses clients au plus près de la localisation des vins.

Depuis, l'IOC a toujours veillé à s'équiper de **matériel précis** et à proposer des **techniques innovantes** pour assurer le meilleur service, adapté à vos besoins.

Une équipe de 60 personnes à votre service

La possibilité de charger ses différents matériels dans sa **flotte de véhicules (40)** permet à l'IOC de venir réaliser les prestations **dans vos locaux**.

Un opérateur de l'IOC, assure la conduite du chantier et son entretien.

La maintenance préventive de l'ensemble des matériels ainsi que l'intervention dans les plus brefs délais en cas de panne sont également assurées par une équipe de l'IOC.

Un service complet

Aujourd'hui l'IOC vous propose des prestations de :

- Passage au froid
- Filtration
- Tirage
- Transvasage
- Dégorgement
- Jetting
- Emboxage
- Transfert de caisse
- Remise en cercle



Prestations vinicoles



Une équipe de **professionnels à vos côtés**



ZI de Mardeuil - BP 25
51201 Epernay
Tél : 03 26 51 30 48
Fax : 03 26 51 30 41



9 rue du commerce
51350 Cormontreuil
Tél : 03 26 82 33 00
Fax : 03 26 82 55 90



Faubourg de Champagne
10110 Bar sur Seine
Tél : 03 25 29 90 22
Fax : 03 25 29 73 25

Une équipe de professionnels à vos côtés

Grâce à son réseau de 7 laboratoires conseil dans l'ensemble des vignobles français et à travers sa présence dans les vignobles du monde entier, l'IOC a acquis une expertise qui s'enrichit tous les jours.

Pour l'équipe de l'IOC, chaque client est un cas particulier qui doit profiter de notre expérience et de notre implication pour l'élaboration de ses vins effervescents.

Analyses de vos vins, suivi de vinification et conseils œnologiques personnalisés, produits œnologiques innovants, procédés originaux et prestations viticoles adaptées, l'IOC vous accompagne tout au long de l'élaboration de vos vins effervescents et prend soin de répondre le plus justement à vos besoins.

Stabilisation tartrique par passage au froid

La présence de cristaux dans une bouteille est rédhibitoire pour le consommateur. De plus, même invisibles, ceux-ci peuvent être à l'origine d'un phénomène de gerbage au dégorgement ou au débouchage.

Afin d'éliminer le risque de précipitation tartrique en bouteille, celle-ci est provoquée en cuve. Pour ce faire, la température du vin est baissée à -4°C. Après ensemencement en crème de tartre pour initialiser la cristallisation par nucléation, les cristaux se forment. Enfin, ceux-ci sont éliminés par filtration.

Pour la stabilisation vis-à-vis des précipitations de tartrate de calcium, l'ensemencement en crème de tartre sera réalisé avec DUOSTAB, crème mixte micronisée.

Pour stabiliser les vins par le froid, nous disposons en Champagne de :

- 20 cuves mobiles de stabilisation de 50, 60 ou 100 hL
- 5 groupes de froid externe mobiles
- 2 systèmes de stabilisation de vins en continu VINIPAL

L'efficacité du passage au froid est systématiquement contrôlée par une mesure de la température de saturation.



Filtration

Afin de répondre aux différentes attentes des vificateurs et contraintes matérielles, nous pouvons adapter nos méthodes de filtration :

- Filtre à plaques, - Filtre SUPRAPAK,
- Filtre à cartouche, - Filtre sur Kieselguhr,
- Filtre sur modules, - Filtration stérile.

Nos prestations de filtration sont sous procédure HACCP. Une prestation de désoxygénation peut être envisagée en sortie de filtration.



Tirage / 50 millions de bouteilles par an

- 23 chantiers de mise en bouteille : l'assurance d'un chantier adapté à vos besoins.
- Demi-bouteilles, bouteilles et magnums. Bouteilles champenoises et spéciales.
- Cadences de 4500 à 12000 bouteilles par heure.
- Bagues 26 ou 29.
- Options :
 - ↳ Marquage jet d'encre ou laser.
 - ↳ Dépalettiseur.
 - ↳ Rinçeuse.
 - ↳ Main d'œuvre de chargement et déchargement.
 - ↳ Emboxage automatique ou semi-automatique.
 - ↳ Fournitures : capsules / bidules.



Gros flaconnage

Tirage : Ligne de tirage automatique.
Cadence : 600 jéroboams/heure

Dégorgement : des jéroboams et mathusalem

Transvasage : vers les formats du mathusalem au salomon.



Dégorgement / 10 millions de bouteilles par an

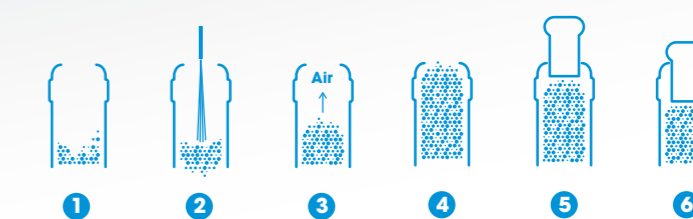
- Demi-bouteille, bouteille, magnum. Bouteilles champenoises et bouteilles spéciales.
- 11 chaînes dont 2 dans l'Aube.
- Bac à glace linéaire suivant la chaîne choisie.
- Cadences de 1500 à 2200 bouteilles / heure.
- Options :
 - ↳ Chargement semi-automatique
 - ↳ Jetting
 - ↳ Marquage laser
 - ↳ Laveuse - sècheuse
 - ↳ Fournitures: Bouchons / Muselets



Jetting

Pour vos dégorgements, nous vous proposons notre technique de jetting : un très fin jet d'eau sulfatée ou de vin est envoyé dans le col de la bouteille afin de faire mousser le vin. La mousse, en montant, se comporte comme un piston qui chasse l'air contenu dans le col.

Si cette opération est menée juste avant le bouchage, on peut quantifier des teneurs en oxygène dissout voisines de 0,2ppm, alors qu'elles sont habituellement pour des chaînes de dégorgement fonctionnant de façon optimale, de 1 à plus de 5 ppm.



D'après M. Brévat et al. (2007)

En plus d'une maîtrise efficace de l'oxygène, ce système permet une excellente homogénéité qualitative du vin.

