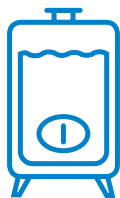


Catalogue Matériels Vinicoles Hygiène & Laboratoires



Sommaire



Matériel de Cuverie 04

JointS 04

JointS de porte et de trappe de cuve.....	04
JointS de bouchons	04
JointS de réduction	04
JointS à ligaturer.....	04
JointS de vannes	05
JointS de robinets	05
JointS de bride.....	05
JointS toriques.....	05

Tuyaux 06

Ecrous de protection.....	06
Tuyaux vinaires (sans phtalate).....	06
Support tuyaux vinaires	06
Support tuyaux à eau.....	06

Raccords 07

Clés	07
Colliers de serrage / sertissage.....	07
Manchons d'aération	07
Mireurs.....	07
Coudes	07
Raccords à ligaturer	07
Raccords doubles	08
Raccords de réduction et d'augmentation	08
Raccords de collage	08
Raccords en Y.....	08

Vinification en rouge 09

Égrappoir	09
Pompe à vendange.....	09
Puisards.....	09
Élévateur à bandes.....	09
Table de tri	09

Cuverie en stock 10

Petites cuves	10
Nos différents projets de cuveries	11

Matériels divers 12

Capsuleuse	12
Crépines d'aspiration.....	12
Seaux inox	12
Décapsuleuse	12
Fouets.....	12
Bac mélangeur inox.....	12
Lampes	12
Panier filtre pour pressoir.....	12
Pince à dégorger	13
Tire-bouchon à bossin	13
Entonnoirs inox	13
Pressoir Parapress	13
Robinets	13
Aérothermes	13
Cannes chauffantes	14
Drapeaux.....	14
Vannes	14
Mobilier inox ou plastique	14
Bondes	15
Agitation	15
Bouchons.....	16



Articles pour fûts 17

Fûts et foudres	17
Bidon de ouillage.....	18
Chariot de ouillage.....	18
Pistolets d'entonnage	18
Pistolet à sortie latérale pour entonnage	18
Bondes	18
Cales à fûts.....	19
Canne de brassage / dodine.....	19
Canne de lavage.....	19
Curieux.....	19
Entonnoirs à fûts.....	19
Méchoirs bois	19
Pipettes / Tâte-vins.....	19
Canne de soutirage azote	20
Plongeurs à barrique	20
Racks à fûts	20
Générateur de vapeur.....	20



Pompes 21

Pompes Francesca	21
Pompe Caterina	23
Pompes Lob - JOY®	24
Pompes DoubleXC	25
Pompes Oenoflex	26
Pompes spécifiques	27
Pompes pour la flottation.....	27



Filtration 28

Filtration sur cartouches	28
Filtration sur cellulose	29
Les corps de filtre disponibles à la vente ou en location	30
Filtration et déchloration d'eau	31
Filtration d'air	31
Filtration en profondeur sur modules suprapak	31



Maîtrise de la Vinification 32

Maîtrise de la température	32
Le Jetting	32
Emboyeur	33
Utilisation d'azote alimentaire.....	33



Hygiène et Matériel..... 37

Matériel de nettoyage	37
Contrôles de rinçage et nettoyage	39
Décontamination	39
Stockage des produits dangereux sur rétention	40
Protections individuelles.....	41
Gamme des produits de nettoyage et désinfection .	42
Procédures de nettoyage avec chlore	44
Procédures de nettoyage sans chlore.....	46
Procédures de nettoyage spécifiques	48



Matériel de Laboratoire 50

Verrerie	50
Distributeurs bouteille	52
Broc doseur	52
Pissettes	52
Parafilms et feuilles chromato	53
Appareils de mesure.....	53
Matériels d'analyse	54
Solutions de laboratoire	56



Fournitures de tirage, dégorgement et habillage 58

Capsules et bidules	58
Bouchons.....	58
Gros flacon	58
Muselets.....	58
Colles d'habillage industrielles	58
Colles d'habillage manuelles	59



Matériel de cuverie

Joint

Joint de porte et de trappe de cuve

Joint de porte cuve Albrigi	M02700300
Joint de trappe D200	M02701240
Joint trappe 1/2 rond D204	M02701250
Joint de trappe D400	M02701300



Joint de bouchons

Joint de bouchon D70 Macon	M02901320
Joint caoutchouc pour bouchon D40	M02901200
Joint caoutchouc pour bouchon D50	M02901300



Joint de réduction

Joint caoutchouc réd. F40/M50	M02901600
Joint caoutchouc réd. F50/M40	M02901700
Joint caoutchouc réd. F60 M40	M02901750
Joint caoutchouc réd. F70 x M40	M02901800
Joint caoutchouc réd. F70 x M50	M02901810
Joint caoutchouc réd. F80/M50	M02901900



Joint à ligaturer

Joint cuir à ligaturer D40	M02900800
Joint torique à ligaturer D40	M02900900
Joint torique à ligaturer D50	M02901100
Joint caoutchouc à ligaturer D40	M02900700
Joint caoutchouc à ligaturer D50	M02901000
Joint caoutchouc à ligaturer D60	M02901110
Joint caoutchouc à ligaturer D70	M02901115
Joint caoutchouc à ligaturer D80	M02901120



Joint de vannes

Joint Armé de Vanne à clapet D40	M02902100
Joint de Vanne à clapet 40/49	M02901998
Joint de Vanne Papillon D40	M02902400



Joint de robinets

Joint de robinet à clapet D40	M02902000
Joint de robinet de niveau D24	M02902800
Joint de robinet conique 20 x 24	M02903400
Joint de robinet de bride NIV/DEG	M02902500
Joint de robinet de charnière	M02903500
Joint de robinet de bec caoutchouc D10	M02903100
Joint de robinet de bec caoutchouc D12	M02903200
Joint de robinet de bec caoutchouc D16	M02903103



Joint de bride

Joint Bride carrée 100 x 100 D50 trous lisses	M02900200
Joint Bride carrée 100 x 100 D40 trous lisses	M02900300
Joint Bride carrée 100 x 100 D40 trous oblongs	M02900400
Joint Bride carrée D50 trous oblongs	M02900500
Joint Bride duale	M02902500



Joint toriques

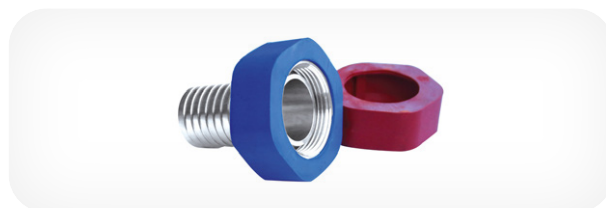
Joint torique 49 x 4	M02903780
Joint torique 9.25 x 1.78	M02903610
Joint torique p/purge R4	M02903600
Joint torique tube de niveau 20 x 2	M02903405



Tuyaux

Ecrous de protection

Rondelle de protection pour tuyau D40	M04302305
Rondelle de protection pour tuyau D50	M04302306

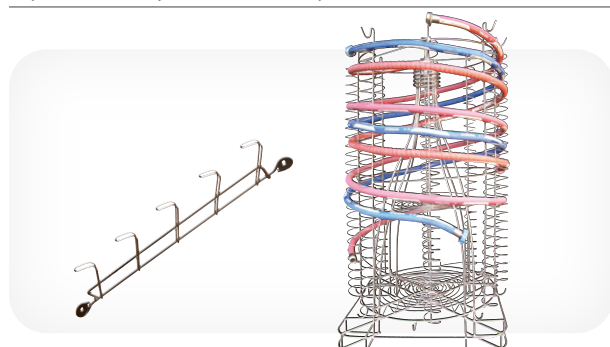


Tuyaux vinaires (sans phtalate)

Type de tuyaux	TUYAU AVEC RENFORCEMENT PVC		TUYAU AVEC RENFORCEMENT ACIER		TUYAU DÉTARTRAGE		TUYAU À EAU
Diamètre	Ø 40	Ø 50	Ø 40	Ø 50	Ø 40	Ø 50	Ø 19
Poids (g/m)	690	1 050	860	1 500	1 270	1 790	325
Ø Courbure (mm)	160	200	220	260	80	102	70
Pression service	8 bar (à 20 °C)		4 bar (à 20 °C)		6		15 bar (à 23 °C)
Pression à éclatement	12		9		18		30
Température d'utilisation	-10 °C à + 60 °C		-10 °C à + 65 °C		-30 °C à + 80 °C		-5 °C à + 60 °C
Caractéristique et utilisation	- PVC plastifié sans phtalate Renforcé d'une spirale en PVC rigide antichoc - Formellement interdit pour le transport de produits gras (huiles végétales)		- PVC plastifié sans phtalate Renforcé d'une spirale en acier galvanisé - Formellement interdit pour le transport de produits gras (huiles végétales)		- Tube : caoutchouc de qualité alimentaire, blanc, lisse. - Armature : fils synthétiques avec hélice de renforcement en acier noyée dans la paroi		- Tuyau souple - Qualité alimentaire - PVC sans phtalate - Tuyau basse pression pour le nettoyage des chais
	Moins résistant mais plus souple - Souple à froid		Plus résistant mais plus lourd		Très résistant à l'abrasion		Pour eau chaude ET eau froide
Photos							
Application	Vin/Moût		Vin/Moût		Détartrage		Eau
Conditionnement (mètres)	25		30		20		20
Réf IOC	M0430-17-03	M0430-17-04	M0430-17-01	M0430-17-02	M04301719	M04301720	M0430-17-09

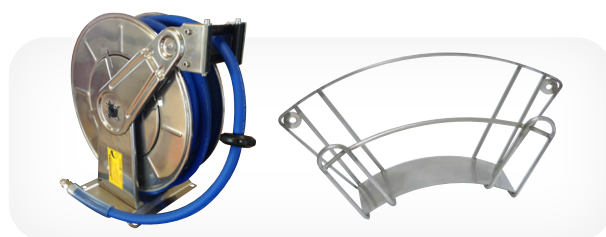
Support tuyaux vinaires

Tuyau Alfacier D40 transparent	M04301400
Tuyau Bacchus jaune D40 sans phtalate	M04301501
Tuyau Bacchus jaune D50 sans phtalate	M04301601



Support tuyaux à eau

Support inox pour tuyaux	M04301740
Enrouleur automatique AV 3501	M04301743



Raccords*

* Pour des raccords en sms, DIN ou autres nous consulter.

Clés Rayons de courbure parfaitement adaptés aux différents diamètres de raccords

Clé à raccord inox D40 CLE 4/3	M03701050
Clé à raccord inox D50 CLE 5/3	M03701051
Clé articulée PM pour raccords 25 à 80 mm	M03701100



Colliers de serrage/sertissage

Collier de serrage inox 40	M04301900
Collier de serrage inox 50	M04302000
Collier à tourbillon D70	M04302010



Manchons d'aération

Manchon inox poreux D40 - L150	M03500500
Manchon inox poreux D50 - L150	M03500600
Manchon inox poreux D60 - L150	M03500700



Mireurs

Mireurs en acier inox - Tubes en verre

Mireur inox AM40	M04306500
Mireur M/F D50 Macon	M04306600



Coudes

Mâles / Femelles - Écrou tournant

Coude M/F 40 Macon	M04303900
Coude M/F 50 Macon	M04304000
Coude à ligaturer F40 Macon	M04303902
Coude à ligaturer F50 Macon	M04303903



Raccords à ligaturer

Anti-rétention - Filetage de précision

Raccord à ligaturer Mâle inox D40	M04302500
Raccord à ligaturer Mâle inox D50	M04302600
Raccord à ligaturer Mâle inox D70	M04302615
Raccord à ligaturer Femelle inox D40	M04302700
Raccord à ligaturer Femelle inox D50	M04302800
Raccord à ligaturer Femelle inox D70	M04302810



Raccords doubles

Anti-rétention - Filetage de précision

Raccord double Mâle inox D40	M04302900
Raccord double Mâle inox D50	M04303000
Raccord double Femelle inox D40	M04303100
Raccord double Femelle inox D50	M04303200



Raccords de réduction et d'augmentation

Filetage de précision

Raccord de réduction inox F50/M40	M04303400
Raccord de réduction inox F70/M50 Macon	M04303600
Raccord de réduction inox F70/40 Macon	M04303405
Raccord d'augmentation F40/M50 Macon	M04303300



Raccords de collage

Raccord de collage Mâle et Femelle D40	M04306800
Raccord de collage Mâle et Femelle D50	M04306900



Raccords en Y 1 Femelle écrou tournant / 2 Mâles

Y inox D40 / 1 Femelle, 2 Mâles	M04304100
Y inox D50 / 1 Femelle, 2 Mâles	M04304200



Vinification en rouge

Égrappoir

- Grande trémie d'alimentation avec vis sans fin,
- Cage inox à trous emboutis,
- Motovariateur,
- Boîtier électrique avec arrêt coup de poing,
- Hérisson et cage rapidement démontables,
- En inox 304,
- Modèle de 2 à 25 tonnes / heure.



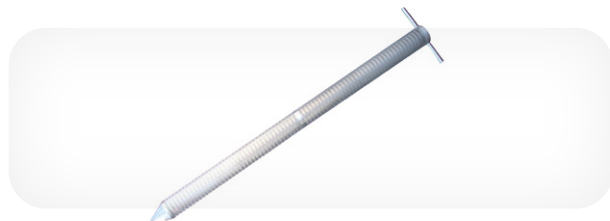
Pompe à vendange

- Vitesse de rotation réduite, pour un traitement doux de la vendange,
- Utilisation polyvalente, raisin entier, moût, marc,
- Construction basse avec une grande ouverture de trémie,
- Inox AISI 304,
- Grille de sécurité inox 40 x 40 mm,
- Inverseur de sens de rotation,
- Rotor creux garantissant une vibration minimum,
- Stator en caoutchouc alimentaire.



Puisards

Puisard 125 x 1500	M01303160
Puisard 200 x 1500	M03706250



Élévateur à bandes

- Caisson inox, largeur : 500 mm
- Bande de PVC alimentaire à tasseaux courbés (largeur : 500 mm, hauteur : 50 mm)
- Caisson de sortie
- Finition microbillée
- Motoréducteur en pied
- Châssis inox sur roues pivotantes à chape inox, bandage caoutchouc ø 125
- Élévation par vérin hydraulique et pompe manuelle
- Alimentation électrique 380 V, 50 Hz
- Dispositif de détente de bande SOCMA pour un démontage et un remontage instantanés et précis.



Table de tri

- Chaudronnerie inox
- Structure autoporteuse
- Pieds inox sur roues
- Bande PVC alimentaire largeur 800 mm
- Élément de raclage polyéthylène
- Rives basculantes faisant office de soles de glissement latérales
- Bacs amovibles de récupération des déchets
- Dispositif de tension de bande
- Motorisation par tambour moteur
- Variateur de fréquence
- Alimentation électrique 220 Volts – 50 Hz



Cuverie en stock

Petites cuves

Cuve fermée 200 L	M01250010
Cuve fermée 320 L	M01250022
Cuve fermée 400 L	M01250030
Cuve fermée 520 L	M01250033
Cuve plafond mobile 320 L	M01250100

Cuve plafond mobile 520 L	M01250105
Cuve plafond mobile 750 L	M01250110
Cuve à rouge 1200 L	M02050200
Cuve à rouge 2300 L	M01250205
Cuve inox ovoïde 10 hL	M01301600



Nos différents projets de cuveries

Cuveries de vinification en blanc ou en rouge

Passerelles tout inox

Régulation thermique : chaud et froid

Revêtements inox pour cuves béton

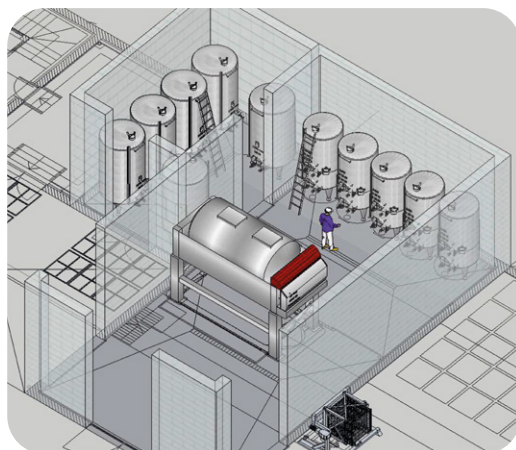
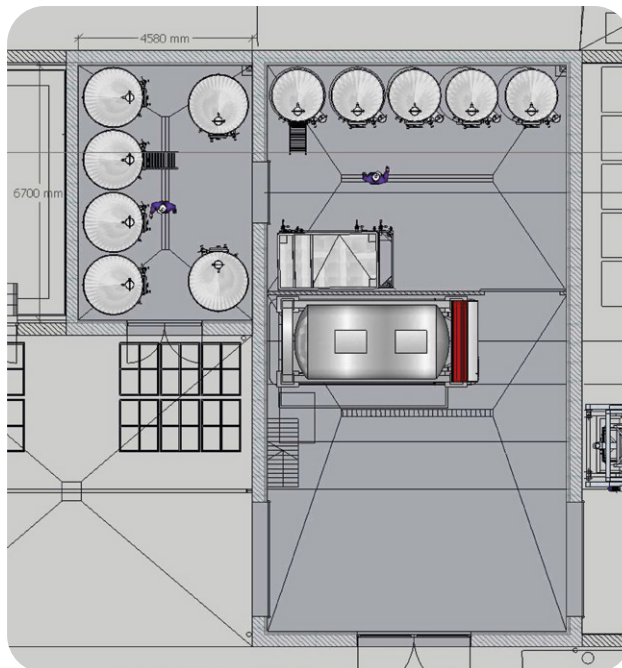
Cuves de stabilisation tartrique

Climatisation

Cuves et belons inox

Pipe-line

Cuve à pigeage



Matériel divers

Capsuleuse

Capsuleuse à main 12690000



Crépines d'aspiration

Crépines en acier inox sortie mâle Macon

Crépine d'aspiration D40 M03701900

Crépine d'aspiration D50 M03702000



Seaux inox

Décalitre inox D40 M03702300

Seau inox 12 L M03706700



Décapsuleuse

Décapsuleuse B. M03702400

Décapsuleuse L. M03702500



Fouets

Fouet plastique M03705100

Fouet inox M03705200



Bac mélangeur inox

- Conçue pour mélanger des liquides (moût, vin...) et ajouter des produits œnologiques (levure, bentonite).
- La cuve de mélange est équipée de roues, ce qui permet de la mettre facilement en place.
- Le couvercle à rabat permet une manipulation plus facile de la charge.



Lampes

Baladeuse LED garantie 2 ans M03300113

Verrine pour lampe baladeuse M03300500



Panier filtre pour presseur

Panier filtre presseur M03706000

Pince à dégorger

Pince à dégorger avec crochet

M03706150



Tire-bouchon à bossin

Tire-bouchon à bossin

81500002



Entonneurs inox



Pressoir Parapress

Pressoir Parapress avec manomètre

M04100200

Filet Parapress

M04100400

Seau Parapress

M04100500



Robinets

Robinets dégustateurs

Robinet dégustateur inox BO

M04501901

Robinet dégustateur inox 15 x 21

M04501800

Robinet dégustateur din 15

M03400621



Robinets de niveau

Robinet de niveau inox 15 x 21

M04502100

Robinet de niveau inox BO

M04502101

Robinet de niveau din 15

M03400622



Accessoires pour robinets de niveau

Volant pour robinet de niveau

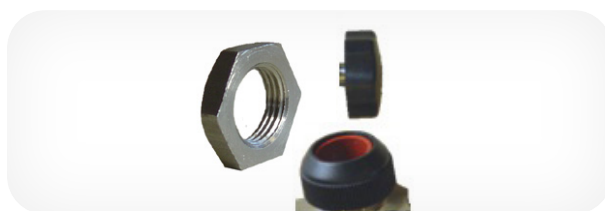
M04502601

Écrou inox pour robinet de niveau

M04502700

Bague de serrage pour robinet de niveau

M04502600



Aérothermes

Aérotherme 3kW 230V

M00000100

Aérotherme 5kW 380 tri

M00000102

Aérotherme 9kW 380 tri

M00000104

Aérotherme 15kW 380 tri

M00000106



Cannes chauffantes

Canne ferm. 1500 W avec thermos	M00900500
Canne chauffante inox 2000 W	M00901100
Coffret régul chauffe vin 220 Volts	M00901300



Drapeaux

Échangeur drapeau 1200 x 370	M01305500
------------------------------	-----------

Possibilité d'équiper votre cuverie ou votre cuverie de débouillage en régulation de température, que ce soit sur des cuves inox, émail ou autre. N'hésitez pas à nous consulter pour toute demande d'adaptation à vos cuves des différents équipements existants (drapeaux et hors drapeaux).

Vannes

Vannes à boule

Vannes à boisseau sphérique en inox, sièges PTFE, boule pleine

Vanne à boule inox M et F D40	M04500100
Vanne à boule inox M et F D50	M04500200
Vanne D40 inox BC 100 avec purge	M04500500
Vanne D50 BC 100 x 100 avec purge	M04500600



Vannes papillon

Bride carrée, trous oblongs ou Mâle / Femelle, joints de siège silicone alimentaire, éprouvée à 15 bar

Vanne papillon M/F D40 Macon	M04500695
Vanne papillon M/F D50 Macon	M04500700
Vanne papillon inox 120 x 120	M04500710
Vanne papillon BC 100 x 100 D40	M04500800
Vanne papillon BC 100 x 100 D50	M04500900



Mobilier inox ou plastique

Réalisations à la demande - Table, armoire, chariots...
Nous consulter pour réalisation et devis

Mobilier



Bac laveuse de cols



Bac à capsules



Chariot de cave

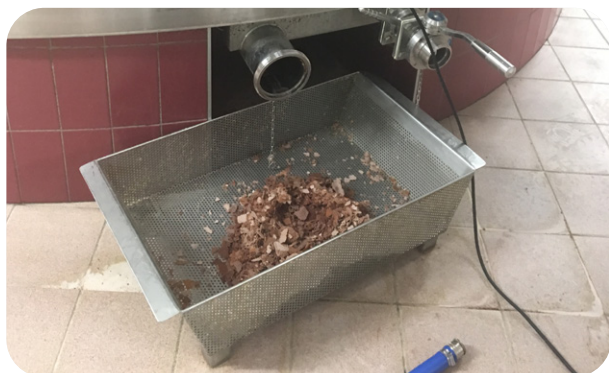
Chariot de cave inox	M03780021
Servante de cave plastique	M03706830



Cuve à liqueur sur roulettes



Panier pour lavage des cuves



Support flûtes

Support flûtes inox	M03707050
---------------------	-----------



Bondes

Bondes aseptiques

Bonde aseptique à cuve + pièces détachées sur demande



Bondes siphonides

Bonde siphonide déportée sans raccord	M00501395
Bonde siphonide droite sans raccord	M00501500
Adaptateur D40 Macon	M00500198
Adaptateur D50 Macon	M00500197



Agitation

Agitateur GUTH RA 55	M0010-06-20
Agitateur GUTH RA 110 + Variateur	M0010-06-05
Agitateur GUTH RA 300	M0010-06-10
Support agitateur	M00101700
Hélice pour agitateur Schneider	M00100700
Hélice agitateur version 1	M00100800
Hélice agitateur version 2	M00100900
Hélice pour agitateur RA 45	M00101100
Hélice pour agitateur RA 110	M00101200



Bouchons

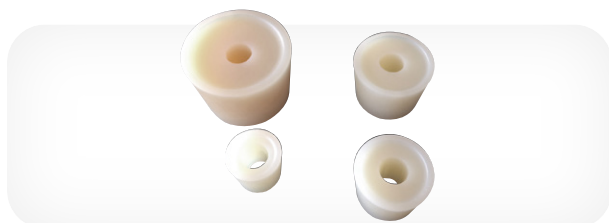
Bouchons en inox et plastique

Bouchon inox D40	M04304500
Bouchon chaînette inox D40 M.	M04304502
Bouchon inox D50	M04304600
Bouchon chaînette inox D50 M.	M04304602
Bouchon plastique D40	M04306200
Bouchon plastique D50	M04306300
Bouchon plastique D70 Macon	M04306320
Bouchon inox D70	M04304605



Bouchons caoutchouc

Bouchon caoutchouc 41D P/D22	M00501585
Bouchon caoutchouc 45D P/D22	M00501590
Bouchon caoutchouc 49D P/D22	M00501595
Bouchon caoutchouc 54D P/D22	M00501600
Bouchon caoutchouc 60D P/D22	M00501700
Bouchon caoutchouc 65D P/D22	M00501800
Bouchon caoutchouc 70D P/D22	M00501805
Bouchon caoutchouc 75D P/D22	M00501810
Bouchon caoutchouc 83D P/D22	M00501820
Bouchon caoutchouc 92D P/D22	M00501825
Bouchon caoutchouc 79 x 92 x 65	M00501830





Articles pour fûts

Fûts et foudres

- Fûts neufs : pièces champenoises, chauffe à façon,
- Fûts d'occasion : blanc ou rouge, pièces bourguignonnes, bordelaises et champenoises, poncés, méchés, désinfectés à la vapeur, recerclés,
- Choix du volume : 1, 2, 3, 5, 10, 15, 20, 28, 57, 114, 205, 225, 228, 300, 350, 400, 500, 600 Litres,
- Marquage laser personnalisable.

Pour les gros contenants, nous consulter.

Rack 2 fûts chêne-pied inox	M02301269
-----------------------------	-----------

Rack 2 fûts chêne-galva gerbable	M02301270
----------------------------------	-----------

Rack 2 fûts chêne-inox gerbable	M02301271
---------------------------------	-----------



Les différents types de chauffe :

CHAUFFE TRADITIONNELLE

Feu de bois rapide et intense, assemblage de grain de chêne merrein 27 mm, origine forêt française. Maturité 24 à 30 mois.

CHAUFFE AUTHENTIQUE

Feu de bois doux basse température, chêne 1^{er} choix grain fin/mi-fin 27 mm, origine forêt Champagne-Ardenne/Argonne/Fontainebleau. Maturité 30 à 36 mois.

DOUBLE CHAUFFE

Vapeur et feu de bois doux basse température, chêne d'exception grain extra-fin 27 mm, origine forêt Champagne-Ardenne/Argonne/Fontainebleau. Maturité 48 mois.



Bidon de ouillage

Bidon de ouillage inox 8 Litres

M03700500



Chariot de ouillage

Chariot avec détendeur et pistolet d'entonnage, réservoir inox 30 ou 50 L. Sur commande.



Pistolets d'entonnage

Pistolet d'entonnage inox D40/23 M04307099

Pistolet d'entonnage inox D40/38 M04307100

Pistolet d'entonnage automatique M04307102

Pochette de joints M02902605



Pistolet à sortie latérale pour entonnage

Chacun des pistolets entonneurs reprend la même embase raccord / tube avec poignée gâchette. Les sorties sont permutables : il suffit de dévisser celle montée sur le pistolet et de la remplacer par celle qui correspond au travail à effectuer (ouillage, entonnage, etc.)

Pistolet à sortie latérale pour entonnage

M04307101



Bondes

Bondes aseptiques

Bonde aseptique à pièce

M00500100



Bondes bois

Bonde bois à ½ muid n°3

M00500300

Bonde bois à pièce n°4

M00500400



Bondes caoutchouc

Bonde caoutchouc n°13

90820-01-30

Bonde caoutchouc n°14

90820-01-30



Cales à fûts

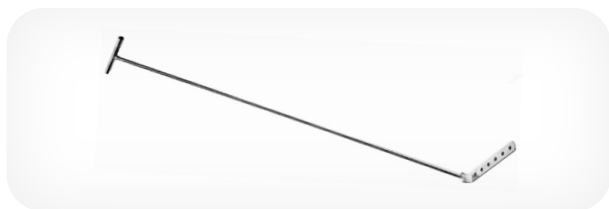
Cale à fût	M0230-14-99
Cale barrique élastomère	M02301501



Canne de brassage/dodine

Pour fûts de 200 et 300 Litres

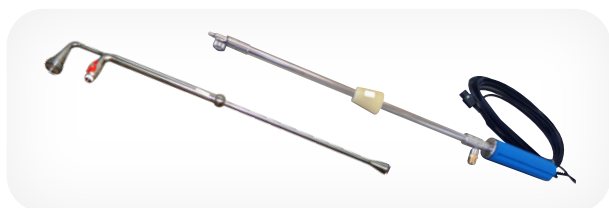
Canne brassage à barrique	M02301600
---------------------------	-----------



Canne de lavage

- Canne pour lavage de barrique haute pression,
- Nettoie et aspire les eaux usées,
- Tête gicleuse avec buse à rotation tridimensionnelle permettant d'atteindre chaque endroit du fût,
- Raccordement à tout nettoyeur haute pression (eau chaude / froide).

Canne de lavage avec réaspiration inox pour fût	M02301650
Canne de lavage sans aspiration d'eau	M03100650
Canne de lavage haute pression pour fût	M02301910



Curieux

Curieux inox 24 V	M02301930
Curieux inox 220 V	M02301935
Curieux à leds et à pile pour fûts	M02301928



Entonneurs à fûts

Entonneur à fût D370	M03703100
----------------------	-----------



Méchoirs bois

Méchoir bois pour disques soufre	M02301780
Méchoir bois pour mèches soufre	M02301781



Pipettes / tête-vins

Pipette	M02301795
Pipette coudée	M02301796



Canne de soutirage azote



Plongeurs à barrique

Plongeur / barrique Ø 40 Macon inox	M02301800
Plongeur / barrique complet	M02301805



Racks à fûts

- Racks en aluminium pour 2 fûts, au sol ou à gerber,
- Racks en chêne et galva, pour 2 fûts, au sol ou à gerber,
- Modèle à poser par terre ou à gerber, préhensible à chariot : disponible en support simple ou double de 225 litres à 600 litres.



Générateur de vapeur

Système électrique de production instantanée de vapeur

Désinfection des groupes d'embouteillages, filtres, tireuses et autres appareils vinicoles.

Détartrage des barriques par choc thermique.

Température et débit constants. 110 °C en sortie du générateur.

Structure tout inox.





Pompes

Pompes Francesca

- Pompes volumétriques à **2 pistons rotatifs** avec inverseur électrique
- **Transfert doux** avec écoulement linéaire et constant du liquide
- **Totalement lavable** et stérilisable à 110 °C
- **Auto-amorçante** avec forte puissance d'aspiration
- Inversion de l'écoulement par le tableau électrique
- **Variateur de débit** électronique
- Acier inoxydable AISI 316
- Elle peut fonctionner avec les lies et matières égrappées à son débit maximal
- Fonction basse pression avec marche arrêt commandé par le pistolet, pour l'entonnage des barriques
- Idéale pour l'entonnage des barriques car elle présente l'avantage de brasser très peu les vins, limite la montée en pression la mousse et l'oxygénation excessive
- **Réglage simple du pressostat**, arrêt immédiat sans montée en pression ce qui limite considérablement la mousse
- **Radiocommande** multifonction avant/arrière, +/- vite



RÉF	CODE IOC	DÉSIGNATION	DÉBIT (l/h)	ROTATION PAR MINUTE	RACCORDS* * modifiable Sur commande
F03	M03906081	Pompe Francesca® F03.E	15 à 90	19 à 112	50
F03VR	M03906082	Pompe Francesca® F03.VR	4 à 90	4 à 112	50
F04	M03906101	Pompe Francesca® F04.E	40 à 170	50 à 216	50
F04VR	M03906098	Pompe Francesca® F04.VR	5,5 à 140	7 à 173	50
F05	M03906203	Pompe Francesca® F05.E	40 à 200	47 à 252	50
F05VR	M03906204	Pompe Francesca® F05.VR	9 à 200	11 à 252	50
F08	M03906251	Pompe Francesca® F08.E	50 à 260	30 à 159	60
F08VR	-	Pompe Francesca® F08.VR	11 à 260	7 à 159	60
F11R	M03906400	Pompe Francesca® F11.R : équipée de série avec tableau de commande électronique type « R », radiocommande multifonctions, capteur de présence liquide temporisé et limiteur de pression	80 à 350	47 à 216	70
F11VR	M0906401	Pompe Francesca® F11.VR : équipée de série avec tableau de commande électronique type « R », radiocommande multifonctions, capteur de présence liquide temporisé et limiteur de pression	20 à 350	11 à 216	70

Options Francesca

Écran tactile

(avec Compte litre et Asservissement avec la température)

- Capteur présence liquide pour arrêt temporisée (arrêt marche à sec)
- Control limiteurs de pressions en aspiration et refoulement
- Fonction remontages intégrés
- Calcul débit pour optimisation diamètre des tubes
- Fonction remplissage barrique
- Auto-check pour le rendement de la pompe
- Historique travail pompe
- Notice pompe intégré
- Contrôle de température (option)
- Compteur de litres (option)



Limiteur de pression

Contrôleur de pression PDL1

(de série sur mod. F11R/F11VR et F20R)

Caractéristiques : permet de détecter et de limiter les pressions des tubes d'aspiration et de refoulement en réglant automatiquement le débit de la pompe selon les pressions indiquées. Les deux pressostats (un pressostat dans chaque chambre de compensation) sont remplacés par deux transducteurs de pression / dépression.

Sonde manque vin

Capteur de présence liquide pour arrêt temporisé.

Marche à sec.

Caractéristiques : Le capteur de présence de liquide permet d'arrêter la pompe quand le produit à transférer est terminé: un temporisateur situé sur le côté du boîtier électrique de la pompe, permet de régler le temps de fonctionnement à sec de la pompe (par exemple après avoir vidé les tuyaux) sans risque d'oublier la pompe en fonctionnement.

Asservissement par la température

Système de réglage de température chaud et froid.

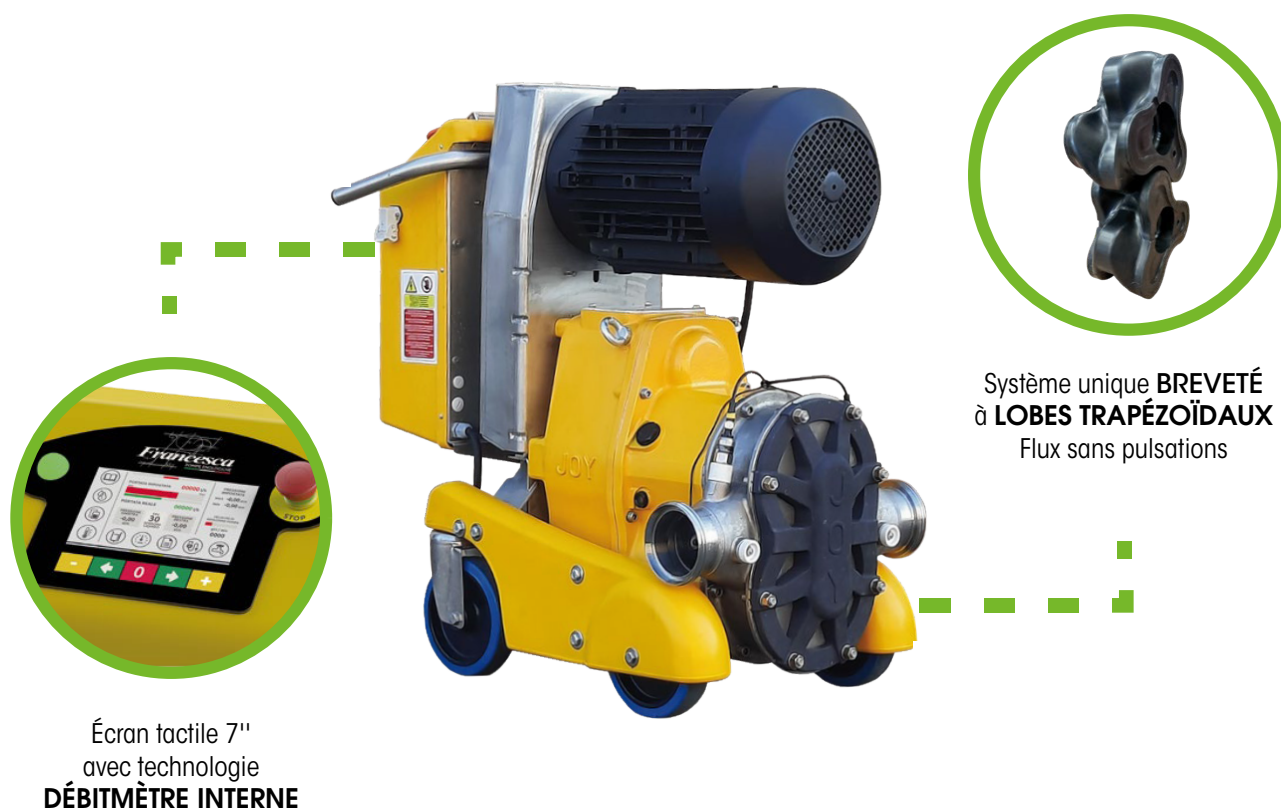
Pompes Caterina

- Vitesse de rotation lente (24 à 400 tours/min)
- Pression de travail élevée
- Cavitation limitée à 1 bar perte de débit inférieur à 10 %
- Variateur de fréquence électronique : débit variable de 24 à 450 hL/h
- Corps de pompe en inox 316
- Raccords vers le bas pour une vidange complète du corps de pompe
- TRÈS silencieuse
- Radiocommande de série
- Auto-amorçante à sec jusqu'à -6,5 m
- Protection thermique sur le corps de pompe



TYPE DE POMPE	RÉF	CODE IOC	DÉSIGNATION	RACCORDS* * modifiable Sur commande
	C10v	M03906520*	Caterina C10v (de 5 à 123 hL/h)	40 macon
	C20v	M03906521	Caterina C20v (de 17 à 220 hL/h)	50 macon
	C30	M03906526	Caterina C30 (de 60 à 300 hL/h)	70 macon
Pièces communes C10v C20v C30	C20PBL20	M03906015*	Plaque usure avant	
	C20PBA01	M03906016*	Plaque usure arrière avec capteur de protection thermique	
	OR3206	M03906017*	O Ring 3206 pour couvercle avant	
	OR3281	M03906018*	O Ring 3281 pour couvercle arrière	
	OR4750	M03906014*	O Ring 4750 pour chemise C20/C30/C40	
	C20PDL04	M03906019*	Bague arrêt tenue mécanique	
	TM32MC	M03906011	Tenue mécanique D.32 T67 + C27 pour pompe Caterina	
C10 C20v	C20PBL17	M03906020*	Bloc couvercle pour pompe C10/C20	
	C20PBL19	M03906021*	Double tenue mécanique pour pompe C10/C20	
	C20PBT09	M03906010	Rotor C10/C20	
C30	C30PBL02	M03906031*	Bloc couvercle avant pour pompe C30	
	C30PBL03	M03906032*	Douille tenue mécanique pour pompe C30	
	C30PBT01	M03906033*	Rotor C30	

Pompes Lob - JOY®



Options lob

Variateur de fréquence de série

Variation automatique de débit pour s'adapter à toutes les exigences de travail

Auto-amorçante à sec jusqu'à -10 mètres

Polyvalente : du raisin égrappé à la mise en bouteille

Soutirage isobarométrique jusqu'à 7 bars

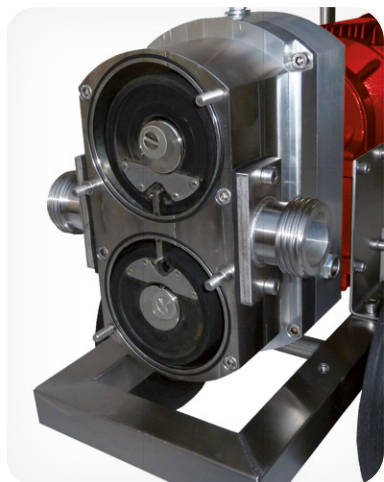
Vide les tuyaux jusqu'à 50 mètres de haut

Pas nécessaire vanne motorisée, car étanche sous charge cuves jusqu'à 25 mètres de haut

Caractéristiques techniques	J20V	J40	J50	J70	J80
Débit (L/h) :	1600 - 27000	8000 - 41000	8500 - 52000	13000 - 72000	14500 - 85000
Sorties min :	ø 50, 60, 70	ø 70	ø 70	ø 70	ø 70
Delta P :	5.0 bar	5.0 bar	5.0 bar	5.0 bar	5.0 bar
Vitesse de rotation (tpm) :	10 - 150	40 - 220	45 - 280	70 - 390	75 - 460
Moteur :	3 kW	5,5 kW	7,5 kW	11 kW	11 kW
Poids (kg) :	245	260	270	325	330
Dimensions (cm) :	99 x 57 x 93	99 x 57 x 93	99 x 57 x 93	99 x 57 x 98	99 x 57 x 98

Pompes DoubleXC

Pompe doublexc 100 à variateur électronique - 5 à 100 hL/heure	DOUBLEXC100/E
Pompe doublexc 100 H à variateur électronique - 5 à 100 hL/heure	DOUBLEXC100H/E
Pompe doublexc 300 à variateur électronique - 20 à 270 hL/heure	DOUBLEXC300/E



Utilisation :

- Remontage,
- Filtration,
- Transferts,
- Entonnage,
- Embouteillage,
- Vendanges éraflées avec petites particules solides, lies, moûts et vins.



Options DoubleXC

Radiocommande 4 voies pour variateur électronique	COMPELEC32
Radiocommande 4 voies pour variateur électronique avec afficheur	COMPELEC33
Pressostat sortie D40 DIN	PRESSOSTAT DN40
Pressostat sortie D50 DIN	PRESSOSTAT DN50
Pressostat sortie D70 DIN	PRESSOSTAT DN70

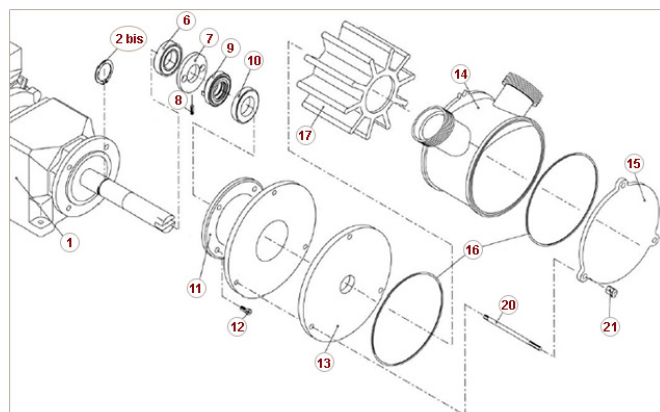
Pompes Cénoflex Pompe à vitesse lente



Pompes à deux vitesses à impulseur néoprène alimentaire surmoulé sur un tube en acier inox :

- Chaque pompe peut-être équipée d'un motoréducteur à 2 vitesses, d'un variateur mécanique ou d'un variateur électronique,
- Appareils de commande fixés sur le moteur : disjoncteur thermique, coupleur inverseur de sens de marche à 5 positions,
- Chariot tout inox avec roues à bandage caoutchouc.

SÉRIE	DÉSIGNATION	DÉBIT (l/h)	TR/MIN	RÉF IOC
100	L 50/100 deux vitesses	50 ou 100	330/660	M03903080
	LCE 5/140 A variateur*	de 5 à 140	50/850	M03902859
	* avec la radio			M03902860
200	LC 70/140	70/140	200/400	M03903100
	LC 90/180	90/180	250/500	M03903200
	LC 110/220	110/220	310/620	M03903300
	LC 15 à 240 (2,2 kw)	de 5 à 240	de 50 à 775	-
	LC 15 à 260 (3 kw)*	de 5 à 260	de 50 à 775	M03902903
	*Sur stock avec radio moins-value radio			



REP	DÉSIGNATION	RÉF CAZAUX	RÉF IOC
1	Motoréducteur		
2bis	Circlips	CT30	M03903348
6	Roulement	CT6306	
7	Bague entrainement	BAGVM	
9	Joint tournant	CE305415P	M03903346
10	Contre face	CY305710	M03903347
11	Entretoise	FP1014/FC	
13	Flasque arrière	DL100LAR	
14	Corps de pompe	FN100LCV40	
15	Flasque avant	DL100LAV	
16	Joint torique	CTI2025	M03901100
17	Impulseur	MBL100	M03902851
20/21	Tirant inox	TIL100	
	Kit étanchéité (rep 9, 10, 16)	KITLJ100	M03902852



Options Cénoflex

Impulseurs : différents élastomères sont disponibles (néoprène, nitrile, EPDM)

Régulateurs de pression adaptables sur les pompes avec raccords en lignes en Ø 40 ou 50

Régulateurs de niveaux :
boîtier électrique avec flotteur pour réguler une hauteur de liquide en remplissage ou vidange

Protection manque de liquide

Pompes spécifiques

Pompe hélicoïdale

- Adaptée pour le transfert de vendange entière ou égrappée, et pour le décuvage
- Peut être accouplée directement sous l'égrappoir

Pompe péristaltique

Son fonctionnement se base sur la pression et l'aplatissement progressif que les rotors exercent sur le tube impulseur. L'oscillation entre la compression et la décompression de l'élément tubulaire crée :

- une dépression et par conséquent une aspiration continue du fluide qui rend la pompe auto aspirante,
- un refoulement qui génère un fluide continu.

Le débit est directement proportionnel à la vitesse. Le produit qui se trouve à l'intérieur du tube se pompe intégralement sans subir aucun dommage.



Pompes pour la flottation

Quick'up 100

Débit d'environ 100 h/L à 5 bars.

Quick'up 300

Débit d'environ 300 h/L à 5 bars.





Filtration

Filtration sur cartouches

Rétention des particules et des micro-organismes pour :

- Pré-filtration et filtration finale des vins,
- Filtration des liqueurs,
- Filtration des eaux de réseau et des eaux de pluie,
- Filtration stérile afin d'éliminer tout développement de micro-organismes.

- Economique,
- Adaptable à vos conditions de process,
- Mise en œuvre simplifiée, pas de réglage,
- Suivi du colmatage du média filtrant par pression barométrique.



Precart PP II

- Filtration d'eau, filtration des liqueurs,
- Haute capacité de rétention et de débits,
- Régénérable chimiquement,
- Polypropylène plissé, filtration de surface, Elastomère de silicone,
- Seuils de filtration absolus de 1 à 20 µm.



Membracart XL II

- Filtration finale ou filtration stérile,
- Régénérable chimiquement,
- Seuils de filtration absolus de 0,2 à 0,65 µm,
- Intégrité testable.



Claris

- Préfiltration des vins, de l'eau et de la crème de tartre,
- Polypropylène plissé, filtration de surface, Elastomère de silicone,
- Seuils de filtration nominaux de 1 à 10 µm.

Filtration sur cellulose

Filtration sur plaque K

- Filtration économique en profondeur,
- Nettoyage à l'eau chaude,
- Filtration dégrossissante à clarifiante.



Utilisation	Seuil µm	SEITZ
Filtration stérilisante pour vins sans FML	0,1-0,3	EKS
Filtration pauvre en germes	0,2-0,5	EK1
Filtration finale des jus de fruits	0,4-0,6	EK
Filtration du vin au niveau levurien	0,4-0,8	KS 50
Filtration du vin au niveau levurien	0,7-2	KS 80
Filtration finale des vins blanc	1-3	K 100
Filtration serré sur vins	2,5-4	K 150
Filtration des jus de pomme		
Filtration finale vins rouges	3-6	K 200
Filtration liqueur < 600 g/L		
Filtration liqueur > 600 g/L	4-9	K 250
Préfiltration des vins	5-12	K 300
Clarification des vins		
Préfiltration des jus de fruits	6-15	K 700
Préfiltration des jus de fruits	6,5-17	K 800
Préfiltration des jus concentrés	8-20	K 900

Filtration lenticulaire

- Filtration dégrossissante à stérilisante,
- Pour les vins et les liqueurs,
- Permet un fonctionnement simplifié, une perte de produit minimale et un travail en condition d'hygiène maîtrisée,
- Médias régénérables à co-courant pour une plus grande durée de vie.



SUPRadisc II

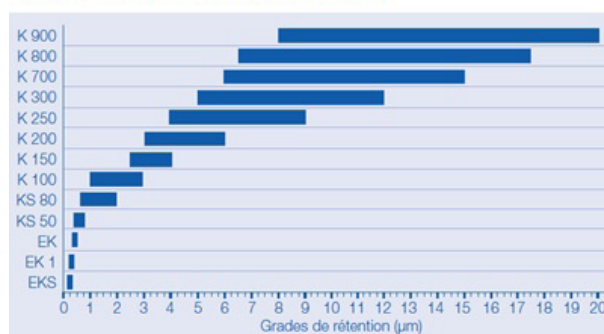
- Lenticulaires simple grade,
- 5 m² de surface de rétention,
- Régénérable à l'eau chaude et à contre-courant.



SUPRadisc II HP

- Lenticulaires double grade,
- Permet une préfiltration et une filtration fine en une opération,
- 5 m² de surface de rétention,
- Régénérable à l'eau chaude et à contre-courant.

Grades de rétention relative¹



Les corps de filtre disponibles à la vente ou en location

Carter poche

- Média filtrant = poche de rétention d' 1 micron à 500 microns,
- Poche de préfiltration prévue pour la rétention de grosse particule (crème de tartre),
- Projet sur-mesure en simple ou double carter.



Palette de filtration cartouche

- Filtration sur cartouches 10", 20" ou 30", jusqu'à 5 cartouches,
- Palette sur-mesure mobile ou fixe pour des filtrations pré-filtrantes/ filtration finale ou filtration stérile,
- Avec ou sans pompe intégrée.



Filtre avec charbon actif monobloc (AP 903)

- Seuil de filtration à 5 µm sur média plissé,
- Bloc de charbon actif à concentration élevée,
- Rétention des sédiments,
- Réduction de 85 % de la concentration de chlore,
- 4,5 m3/h, capacité de traitement de 3780 hL.



Inofiltre

- Filtration sur cartouches 10" ou 20" (existe en 1 et 2 cartouches),
- Pompe centrifuge intégrée,
- Pour une déchloration/désodorisation d'un volume d'eau, filtration de petits lots de liqueur, filtration de ratafia ou de vin rouge,
- Mise en route simple et immédiate, suivi de la filtration par 1 manomètre.



Filtre à charbon actif

- Cartouche DOE,
- Filtration sur 5 micron,
- Contient du charbon actif,
- Permet de déchlorer l'eau avant FA, FML, fût et rinçage de cuve avant encuvage.



Filtres lenticulaires

- Filtration lenticulaire sur 1 à 4 modules,
- Pour filtration des vins ou de grandes quantités de liqueur à hauts débits,
- Fermeture clame ou crampons,
- Norme alimentaire.



Filtration et déchloration d'eau

Skid filtration mobile ou fixe sur-mesure

- Préfiltre,
- Filtre charbon,
- Filtre rétention particule charbon et/ou stérile.



Filtration d'air

Pour l'aération des ferments et l'oxygénation des levures en fermentation.

- Cartouche à membrane PTFE (téflon) d'un seuil de filtration de 0,2 µm ABSOLU, c'est-à-dire STERILE,
- Corps de filtre en inox 316 L, prêt à être couplé à un compresseur, et totalement stérilisable à la vapeur,
- Possibilité de mettre un élément de filtration sur charbon en amont pour déshumidifier et désodoriser l'air injecté.

Filtration en profondeur sur modules suprapak

Efficaces, économiques et innovants, les modules SUPRApak représentent l'avenir de la filtration en profondeur sur plaques filtrantes.

Les modules SUPRApak s'appuient sur la technologie de filtration en profondeur classique et représentent une combinaison parfaite des trois mécanismes de filtration que sont la surface, la profondeur et l'adsorption.

Composition : cellulose + diatomées + perlite.

Applications :

- Filtration des moûts,
- Pré-filtration des vins,
- Filtration après froid,
- Filtration finale.

Le SUPRApak s'utilise dans des corps de filtre spécifique ou peut être facilement adapté dans des corps de filtre lenticulaires classiques.

Faible perte de volume. Possibilité de vider le filtre et les modules en quelques instants avec une poussée à l'azote.

Filtration à basse pression = moins de stress pour le vin.

Palette de pré-filtration + filtration disponible en prestation.





Maîtrise de la vinification

Maîtrise de la température

Principe

La fermentation alcoolique est une réaction exothermique, qui dégage donc de la chaleur.

Il est important de contrôler la température car c'est un facteur qui va influencer sur le déroulement de la fermentation. En effet, une température trop élevée risque d'arrêter la fermentation mais aussi, pour les blancs, de diminuer la richesse de l'arôme variétal et d'altérer la couleur. Pour les rouges, une température trop élevée risque d'altérer le bouquet et de faire apparaître un goût amer ou herbacé.

Dans le cas d'une température trop faible, la fermentation risque de ne pas démarrer (car les levures se développent moins vite) ou de s'arrêter. Cela peut aussi entraîner une augmentation de l'acidité volatile et une diminution des qualités organoleptiques.

La température optimale de fermentation est de 28-30 °C pour les rouges, de 18-20 °C pour les blancs.



Prestations locations disponibles

STICK DE GLACE CARBONIQUE

Afin de maintenir le potentiel qualitatif de votre récolte, nous vous proposons la possibilité d'utiliser des sticks de glace carbonique qui permettent :

- D'inertiser la vendange et les moûts et de limiter les départs en FA intempestifs,
- D'allonger les phases de macération (vinification en rouge).

La manipulation (sticks à - 80 °C) nécessite le port d'**équipements spéciaux de protection** (gants Cryo, écran facial, utilisation de pelle). Dose: 0,65 kg pour refroidir 100 kg de vendange de 1 °C.

LOCATION DE GROUPE DE FROID

Divers groupe de type, Kreyopack, Vaslin
Ainsi que des cuves sur remorque : Deux cuves de 60 hL et une de 100 hL.

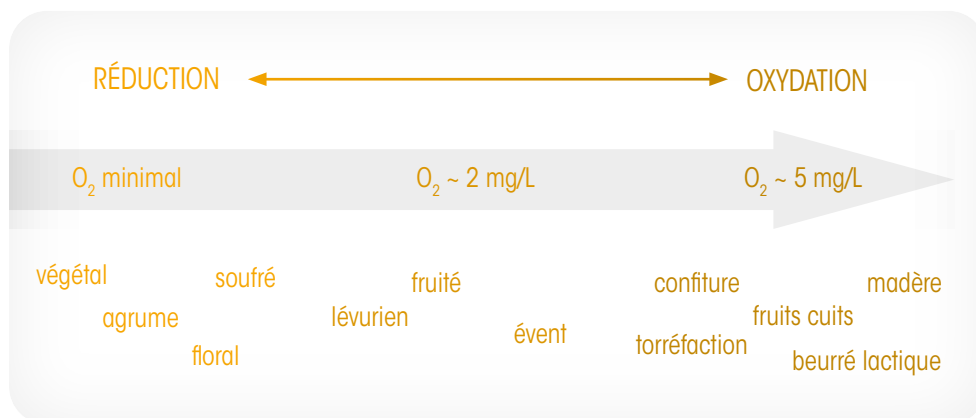
Mais aussi d'un groupe réversible, le SR17, capable de refroidir et de chauffer le moût ou le vin.

Nous définissons ensemble le matériel le plus adéquat à votre structure et à vos besoins. Ce matériel peut être loué sur demande à la vendange et lors des prestations de passage au froid.

Le Jetting

Dégorgement

Le dégorgement est la dernière étape d'intervention sur le vin pendant la vinification. C'est une étape source d'hétérogénéité car de multiples opérations sont effectuées et le vin est soumis à un contact à l'air. L'oxydation du vin créée par cette entrée d'air, est la première source d'hétérogénéité entre les bouteilles.

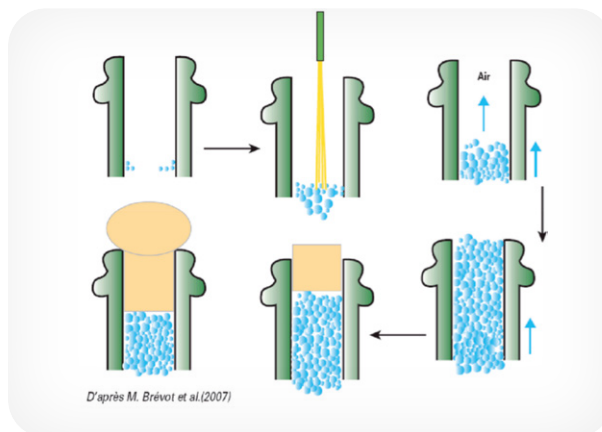


Principe

L'injection d'une faible quantité d'eau sulfitée avant bouchage permet une montée de la mousse dans le col. Cette mousse remplit alors le rôle d'un piston évacuant l'oxygène du col et protégeant le vin de tout contact extérieur.

Le jetting permet de garder une cuvée homogène et d'en maîtriser la qualité.

Disponible en prestation de dégorgement



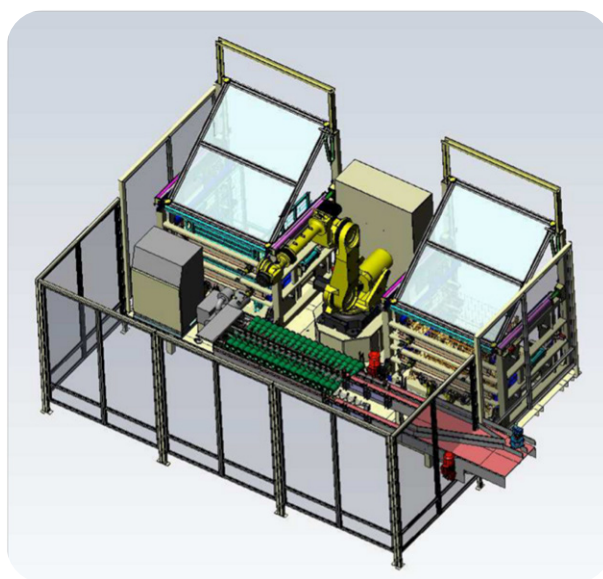
Emboyeur

Robot d'emboilage mobile

- Pour une mise en palette à la sortie du tirage,
- Vitesse de travail : 9 000 bouteilles/heures,
- Entreillage en caisse fil, caisses palettes bois, TSR.

Possibilité de travail en transfert de palettes classiques vers palettes TSR, à 4 000 bouteilles / heures. En prestation chez vous à la semaine, avec conducteur de ligne.

Renseignements auprès de Mathieu FIDAIRE
mfidaire@iocwine.com
+33 (0)6 86 37 50 58



Utilisation d'azote alimentaire

Générateur d'azote alimentaire

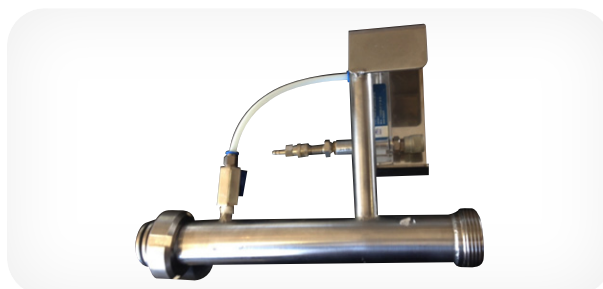
Production autonome et continue d'azote alimentaire à partir de l'air ambiant. Purté azote 99.5 % ou 99.9 %.



Besoin en gaz azote en cave

- Débourage par flottation,
- Protection des vins par inertage des tuyauteries pour un transfert sous gaz neutre.

Injecteur de gaz



Inertage

ÉQUIPEMENT FIXE

EXEMPLE SOLUTION D'INERTAGE EN SÉRIE D'UNE BATTERIE DE TROIS CUVES INDÉPENDANTES

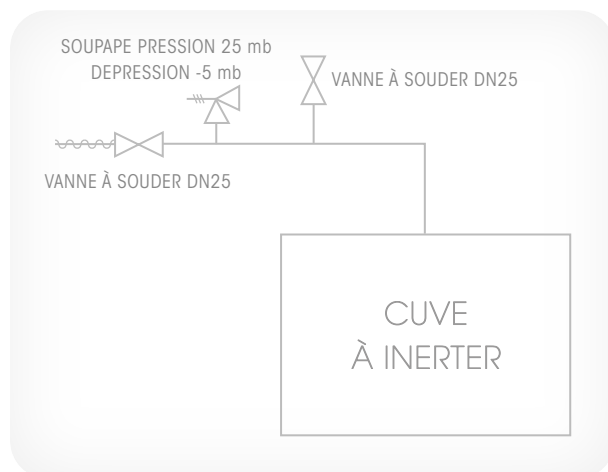


Schéma de principe de l'équipement de chaque cuve

Soupape pression dépression



Entrée et mise sous légère pression d'azote alimentaire

L'azote alimente de façon séparée les trois cuves, la surpression étant contrôlée par la soupape.

ÉQUIPEMENT SOUPLE

ÉQUIPEMENT DE SÉCURITÉ POUR 1 CUVES

- 1 raccord cannelé pour l'alimentation en gaz,
- 1 vanne d'alimentation,
- 1 piquage sur cuve (selon diamètre),
- 1 soupape.

CHARIOT MOBILE D'INERTAGE

- Chariot porte bouteille,
- Détendeur haute pression,
- Détendeur basse pression,
- Tuyau pour raccordement sur cuve (D15 ou 20 selon les cas),
- Colliers de serrage,
- Kit 4 vannes (en option).



Système purg'ciel

Purg'ciel, contrôle et balayage de l'azote.

Simple d'utilisation, Purg'ciel facilite le travail des cavistes, et permet l'analyse et le balayage automatique du ciel gazeux des cuves, jusqu'à l'obtention du bon taux de pureté.

Vos vins conservent ainsi toutes leurs qualités gustatives.

- Tensions 230 V - 1 - 50 Hz,
- Analyseur d'oxygène, précision à 0,1 %,
- Protection par fusibles internes,
- Dimensions : 40 x 18 x 12 cm,
- Poids : 3 kg,
- Affichage digital en continu du taux d'oxygène de la cuve,
- Construction en acier inoxydable,
- Filtre protection analyse et SO₂,
- Electrovanne inox.



La désoxygénation

POURQUOI ?

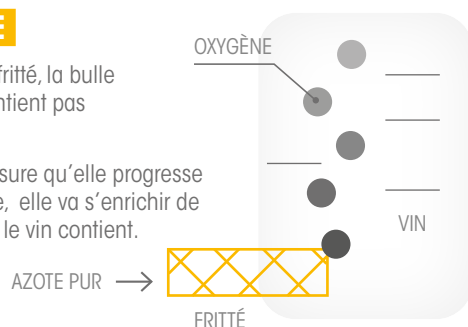
L'oxygène peut entraîner de fortes déviations organoleptiques de votre vin, que l'on nomme **évolution aromatique défectueuse** ou encore **vieillessement oxydatif**.

Un des moyens d'empêcher ce phénomène est de désoxygéner le vin à l'azote après une opération de vinification qui l'a enrichi en oxygène.

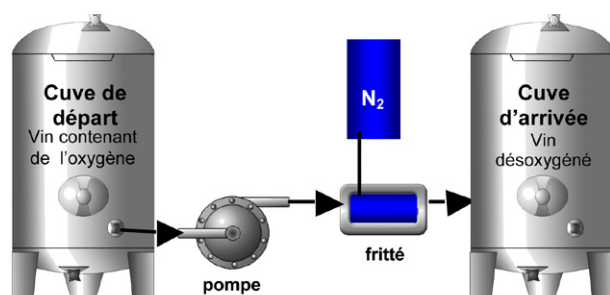
PRINCIPE

En sortant du fritté, la bulle d'azote ne contient pas d'oxygène.

Au fur et à mesure qu'elle progresse dans le liquide, elle va s'enrichir de l'oxygène que le vin contient.



INSTALLATION



RÉSULTATS

Les vins sont jugés **frais et fruités** et s'altèrent moins dans le temps.



La flottation

PRINCIPE

La flottation consiste à saturer le moût par un gaz inerte sous pression. Il se produit alors une grande quantité de microbulles gazeuses qui en remontant à la surface vont entraîner les matières en suspension prisonnières dans un complexe gélatine-silice.

Le dégagement d'azote au bas d'une cuve va donc provoquer la remontée vers le haut des matières en suspension qui vont ensuite flotter en surface.

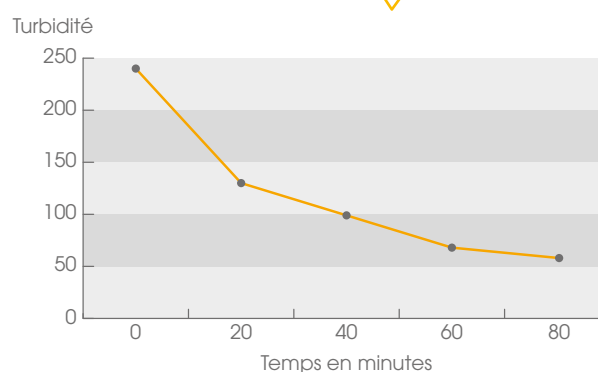
CARACTÉRISTIQUES

- Clarification en 1 heure en moyenne,
- Excellente efficacité de débordage,
- Efficace sur des moûts très chargés,
- Aucune complication due à l'addition préalable d'enzymes, de charbon ou de bentonite,
- Coût très faible,
- Clarification inertée ou hyperoxygénée suivant le gaz utilisé.

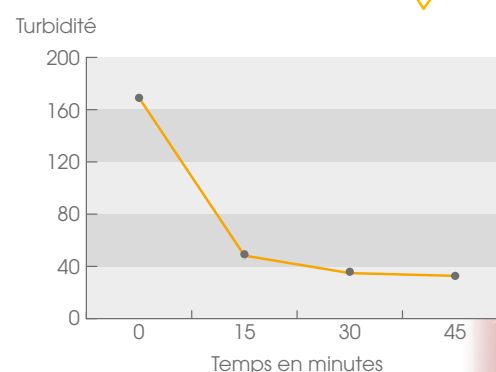
RÉSULTATS

Débordage rapide et efficace.

Baisse de turbidité de 75 % en moins d'1h30



Baisse de turbidité de 82 % en moins ¼ d'heure





Hygiène et Matériel

Matériel de nettoyage

Pistolet de nettoyage basse pression

Corps en laiton massif, entièrement recouvert de caoutchouc alimentaire, Réglable (avec tournevis) en jet évasé ou jet droit, Raccord F 1/2".

Pistolet de nettoyage basse pression M3706160



Flexi lance

Lance en laiton avec revêtement en silicone. Jet réglable. Qualité alimentaire. Résistante aux chocs. Arrosage et nettoyage eau chaude, eau froide. Fonctionne sans gâchette par simple appui sur le tuyau. Raccord 20 x 27 en nez de lance : permet d'adapter la pomme d'arrosage. Équipée d'un raccord rapide mâle. Fabrication française.

Flexilance M03706162



Traineau de détartrage

- Cône de surpression,
- Détartrage par ruissellement le long de la cuve.

Traineau nu D40 Macon M03101100

Traineau nu D50 Macon M03101101



Boules et cônes d'aspersion

Boule inox pour lavage par jets multiples.

Boule d'aspersion D40 M03100500

Boule d'aspersion D50 M03100600

Buse de lavage D40 M03100610



Boule de nettoyage pour tuyaux

En mousse, pour des nettoyages à l'eau claire.

Boule pour tuyau D40 M03700700

Boule pour tuyau D50 M03700800

Boule pour tuyau D60 M03700900

Boule pour tuyau D70 M03700904

Boule pour tuyau D80 M03700905

Boule pour tuyau D120 M03700910



Chariot de nettoyage

- Tête de nettoyage tout inox (sans joints),
- Rotation tridimensionnelle,
- Possibilité de très haute pression pour asperger jusqu'à 8 m.

Chariot de nettoyage

M03706161



Pompe de transfert

- Loquet de sécurité et système anti-goutte,
- Adapté aux jerrycans de 25 et 60 litres, et pour les fûts de 200 litres.

Pompe de transfert pour jerrycan

D53576000

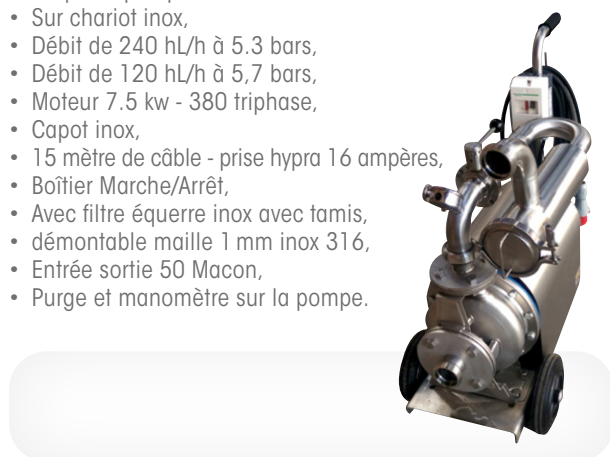
Pompe de transfert pour fût

D53576001



Pompe de détartrage

- Corps de pompe en inox 316 L,
- Sur chariot inox,
- Débit de 240 hL/h à 5,3 bars,
- Débit de 120 hL/h à 5,7 bars,
- Moteur 7,5 kw - 380 triphase,
- Capot inox,
- 15 mètre de câble - prise hypra 16 ampères,
- Boîtier Marche/Arrêt,
- Avec filtre équerre inox avec tamis,
- démontable maille 1 mm inox 316,
- Entrée sortie 50 Macon,
- Purge et manomètre sur la pompe.



Pulvérisateur Moby Duo

- Unité mobile pour pulvérisation avec ou sans mousse,
- Réservoir de 7,5 L,
- Réglage de la mousse automatique.

Pulvérisateur Moby Duo

D11300550

Canons à mousse Mobyfoam

- Légers et maniables, maintenance aisée,
- La cuve n'est pas sous pression, donc remplissage possible en cours d'utilisation et pas de nécessité de contrôle annuel par l'APAVE,
- Ajustement de la qualité de mousse par simple bouton de réglage.

Canon à mousse 37 L

D11300250

Canon à mousse 75 L

D11300251

Canon à mousse 113 L

D11300252



Brosserie et matériel de cuverie Vikan

- Brosses à main
- Balais brosse à poils durs ou souples
- Raclettes et laves-pont
- Manches télescopiques
- Manches à passage d'eau
- Support muraux
- Pelles et fourches
- Ecouvillons
- Seaux

Plusieurs couleurs disponibles : Bleu, Vert, Blanc, Jaune, Rose, Rouge, Orange, Gris, Noir, afin d'identifier votre matériel selon vos besoins.

Nous consulter pour modèles et références.



Centrale d'hygiène mobile Typhoon

- Permet la pulvérisation en mousse, la désinfection et le rinçage,
- Suppression de l'eau de 20 à 40 Bar,
- Production d'air comprimé intégré, sans huile,
- Dilution automatique du produit de nettoyage.

Nous consulter.



Centrale mousse Griff foamer

- Centrale de nettoyage complet utilisée pour la mousse, le rinçage et la désinfection en pulvérisation,
- Dilution automatique du produit de nettoyage,
- Pression du réseau + 4 bars,
- Alimentation 220 V,
- Avec ou sans compresseur,
- Sur chariot mobile ou en fixation murale.

Nous consulter.



Contrôles de rinçage et nettoyage

Contrôles de rinçage : Bandelettes de tests spécifiques

Pour l'autocontrôle des rinçages après nettoyage et désinfection.

Test acide peracétique	904630030
Test chlore	904630032
Test peroxydes	904630031
Test phosphates	904630036
Bandelettes pH	904630034

Contrôles de nettoyage : ATPmétrie

Facilite la maîtrise de l'hygiène à chaque étape de la vinification.

- Maîtrise des risques de contamination des chaînes d'embouteillage,
- Résultats immédiats,
- Validation des process de nettoyage et désinfection,
- Analyse des surfaces ou des eaux de rinçage,
- Pratique (réactifs prêts à l'emploi, interface intuitive),
- Economique,
- Logiciel de traçabilité dédié.

ATPmètre CleanTrace	925520130
Ecouvillon surface/10	925520110
Ecouvillons eau/10	925520120



Décontamination

Vectoclean : décontamination et désodorisation

Unité produisant de l'oxygène négatif par ionisation de l'air

Principe actif contre les moisissures (*Penicillium*, *Aspergillus*...) et les levures (*Brettanomyces*).

Destruction des molécules organiques génératrices d'odeurs.
Action préventive pour les locaux de stockage des matières sèches (bouchons, capsules, bidules, cartons, etc.).

Réhabilitation des récipients vinaires (cuves inox, synthétiques, ciments, bois, barriques) contaminés par les Brettanomyces.



Générateur de vapeur

Système électrique de production instantanée de vapeur

Désinfection des groupes d'embouteillages, filtres, tireuses et autres appareils vinicoles.

Détartrage des barriques par choc thermique.

Température et débit constants. **110 °C en sortie du générateur.**

Structure tout inox.



Stockage des produits dangereux sur rétention

Stockage des produits dangereux sur rétention

Le stockage des produits chimiques répond à des règles de sécurité strictes destinées notamment à protéger les opérateurs et l'environnement en cas de fuite.

A cette fin, tout produit chimique stocké doit être placé sur rétention.

« Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols doit être associé à une capacité de rétention dont le volume doit être au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

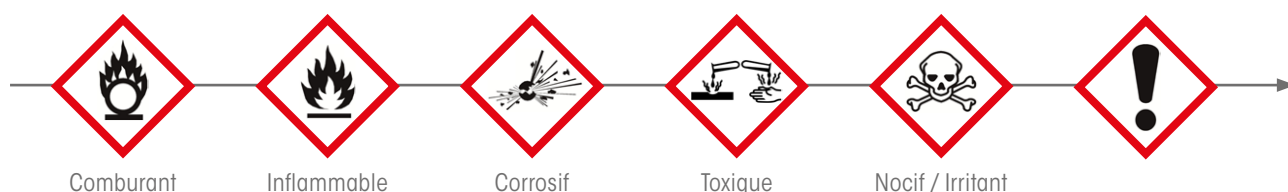
- 100 % de la capacité du plus grand réservoir

- 50 % de la capacité des réservoirs associés. »

« La capacité de rétention doit être étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résister à l'action physique et chimique des fluides. Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne doivent pas être associés à une même rétention. »

Arrêté du 02 février 1998

Si un produit comporte plusieurs risques, la priorité est à prendre en considération selon l'ordre suivant :



	Je flambe	Je vais flamber	J'explose	Je ronge	Je tue	J'altère la santé ou la couche d'ozone
	+	X	X	X	X	+
	X	+	X	X	X	○
	X	X	+	X	X	X
	X	X	X	○	X	X
	X	X	X	X	+	+
	+	○	X	X	+	+

+ compatibles

X incompatibles

○ compatibles sous conditions particulières

Bac de rétention en PE

- Nombreuses dimensions,
- Excellente résistance contre les acides, substances basiques et autres produits chimiques agressifs,
- Avec ou sans caillebotis,
- Possibilité de bacs sur roulettes,
- Bac spécifique 270 L recevant directement une palette Europe.



Bac de rétention pour cuve

- Protection anti-corrosion,
- Poste de stockage et de soutirage combiné avec surface de pose et rebords de sécurité,
- Bac de rétention équipé de pieds fourreaux intégrés pour un transport sûr,
- Volume de rétention : 1100 L.



Plateforme de rétention

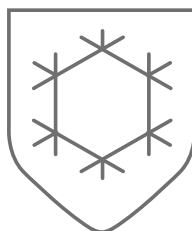
- Adaptée au stockage sûr et au soutirage et transvasage bien protégés,
- Construction de faible hauteur, facile à combiner pour la protection de grandes surfaces,
- Bacs à double paroi en polyéthylène à haute résistance chimique.



Protections individuelles

Aide au choix des gants

- Pour un travail avec de la soude, privilégiez l'utilisation de gants en latex ou néoprène,
- Pour un travail avec de l'acide phosphorique, privilégiez l'utilisation de gants en nitrile ou néoprène,
- Pour un travail avec du chlore, privilégiez l'utilisation de gants en nitrile, néoprène ou vinyl,
- Le gant en néoprène est le meilleur compromis pour tous les travaux de nettoyage.



Protection contre le froid

3 niveaux de performance :
 A – 0 à 4 : résistance au froid convectif,
 B – 0 à 4 : résistance au froid de contact,
 C – 0 à 1 : perméabilité à l'eau.



Protection contre la pénétration de micro-organismes



Protection aux dangers mécaniques

4 niveaux de performance :
 A – 0 à 4 : résistance à l'abrasion,
 B – 0 à 5 : résistance à la coupure,
 C – 0 à 4 : résistance au déchirement,
 D – 0 à 4 : résistance à la perforation.

A B C D



Résistance aux produits chimiques

Accompagné d'un code à 3 lettres indiquant 3 produits chimiques parmi une liste de 12 pour lesquels un temps de passage de 30 minutes au minimum a été obtenu.

A = Méthanol,
 B = Acétone,
 C = Acétonitrile,
 D = Méthane dichlorique,
 E = Sulfure de carbone,
 F = Toluène,
 G = Diéthylamine,
 H = Tétrahydrofurane,
 I = Acétate d'éthyle,
 J = n-heptane,
 K = Soude caustique 40 %,
 L = Acide sulfurique 96 %.

Gamme des produits de nettoyage et désinfection IOC / Ecolab

		Cond. (kg)	Liquide	Poudre	Détartrage	Nettoyage	Désinfection	NEP	MFT	Tracable par conductivité	Soude	Potasse	Chlore	Péroxyde	A. péacétique	A. nitrique	A. phosphorique	Utilisable en Bio
ACIDES	Aquanta ECO	24	●			●		●								+++ ++	++	👍
	Topaz AC2	24	●			●											+++	👍
	Ultrasil 75	26	●						●							+++ ++	+++	👍
H ₂ O ₂	Vino OXI	21 1000 L	●			●		●	●					++ ++				👍
APA	Stabicip SEEC	21 1000 L	●						●					++ ++				👍
	Oxonia Active	11 21	●				●	●						+++	+			👍
	Oxonia Active S	22	●				●	●		●				++	+			👍
ALCALINS CHLORÉS	Asepto liquide	23	●			●				●	+	+	+					👍
	Asepto FL - D	24	●			●	●	●		●	++		++					👍
	Hypochloran	23	●				●	●	●	●	+		+++					👍
	Ultrasil 20	23	●						●		+	+	+					👍
	Ultrasil 42	25		●					●		+++ ++		++					
ALCALINS	Vino DET L	28 1000 L	●		●	●					+++ ++							👍
	Mip 80	25		●	●						+							👍
	Aquanta SI	23	●		●	●						++						👍
	Mip NOD	22 5	●		●	●					++							👍
	Topax 960	22 11	●		●						++							👍
	Mip SMX	24	●		●		●				++							
	Vino MFC	27 1000 L	●						●	●		+++ ++						👍
	Ultrasil 115	28	●						●	●	+++	+++						
AUTRES	Triquart MS	21	●				●											👍
	Alcodes	5 L 16 L	●				●											👍
	Gamo 80	10	●			●						++						👍
	Prévafoam FF	18	●			●												👍
	Melt-O-Clean	0,5 L	●			●												
	Luboklar DX	20 200	●			●												👍

Caractéristiques	Circulation	Pulvérisation	Trempage	Mousse	Références
Désincrustant pour le nettoyage des surfaces inox et polypropylène. Participe à l'entretien du matériel inox et à sa brillance. Très faible teneur en phosphore. Adapté pour les phases acide en NEP.	●	●	●		D6305-25-99
Désincrustant à fort pouvoir moussant. Grande stabilité de la mousse, particulièrement adapté au nettoyage des extérieurs de cuves inox, des chaînes de tirage, embouteillage, dégorgement, des citernes, etc.				●	D6341-32-02
Désincrustant fortement acide pour le nettoyage des systèmes membranaires organiques.	●				D6341-32-02
Additif dérogissant pour les produits alcalins. Augmente le pouvoir nettoyant de la soude (utiliser avec Vino DET ou Vino Maxx). Peut être utilisé seul pour dérogir les extérieurs de barriques.	●	●	●		D6322-45-00
Activateur de détergence pour les produits alcalins, spécialement pour le nettoyage des systèmes membranaires.	●				D6322-45-02
Biocide oxydant à large spectre, efficace à froid. Ni rémanent ni polluant.	●	●	●		D6322-21-00 D6322-22-00
Biocide oxydant à large spectre, efficace à froid. Ni rémanent ni polluant. Régulable par conductivité.	●	●	●		D6322-23-00
Détergent-désinfectant complet pour actions de nettoyage-détartrage-dérougissage efficace. Adapté au nettoyage des matériel en inox ou plastique. Recommandé pour le nettoyage des locaux et des matériels de vendange.	●	●	●		D6304-23-00
Détergent-désinfectant complet pour actions de nettoyage-détartrage-dérougissage efficace. Adapté au nettoyage des matériel en inox ou plastique. Recommandé pour le nettoyage post-vendanges, notamment des pressoirs à membranes.	●	●			D6320-23-49
Produit fortement chloré adapté pour des opérations de dérougissage et/ou de désinfection. Utilisé en additif pour le nettoyage des systèmes membranaires colmatés.	●	●			D6324-19-00
Détergent pour le nettoyage des systèmes membranaires (pour toutes membranes organiques ou minérales).	●				D6358-00-20
Détergent pour le nettoyage des systèmes membranaires, particulièrement pour les membranes organiques.	●				D6324-19-10
Adapté pour le nettoyage et le détartrage pour cuves, conduites, conduites, filtres, échangeurs, sols, etc. Nettoyage des pressoirs en addition avec Vino Oxi.	●	●	●		D6302-25-62
Adapté pour le détartrage en cas de forte épaisseur de tartre.	●				D6303-25-50
Détergent-détartrant pour les métaux légers, le bois et autres matériaux fragiles.	●	●	●		D6303-25-91
Détergent complet pour détartrage, nettoyage, sanitation du matériel de cuverie. Adapté pour l'entretien des pompes et tuyauteries. Détartrage pour faibles épaisseurs de tartre. Contient des agents de désinfection (diamines).	●	●	●		D6303-25-80
Détergent-désinfectant moussant. Adapté pour le nettoyage des murs, sols et extérieurs de cuves, pressoirs et autres matériels de vinification.				●	D6341-30-50
Détergent fort renforcé en tensioactifs et antimoisses. Adapté au nettoyage des circuits de tirage/embouteillage, aux NEP, échangeurs, circuits thermiques. Adapté au nettoyage du matériel de brasserie.	●				D6303-25-97
Détergent fort spécialement formulé pour les nettoyages des filtres tangentiels et membranes d'osmose inverse en milieu vinicole.	●				D6303-25-95
Détergent fortement alcalin renforcé en tensioactifs pour le nettoyage des systèmes membranaires.	●				D6356-00-21
Désinfectant à base d'ammoniums quaternaires. Anti-moisissures. Adapté pour la désinfection des caniveaux, sols et murs. Rémanent.	●	●	●	●	D6324-18-10
Désinfectant hydroalcoolique (éthanol). Bactéricide et virucide. Prêt à l'emploi. Pas d'obligation de rinçage.	●				D6312-05-00
Détergent puissant avec excellent pouvoir dégraissant, spécial pour autolaveuses.					D6306-10-00
Produit anti-mousse pour supprimer la formation de mousse pour certaines applications.	●				D6324-18-00
Nettoyant pour résidus de colle d'habillage ou pour enlever les étiquettes.	●				91740-05-00
Lubrification et prévention des développements microbiens (contient des amines), pour convoyeurs inox ou plastique.					D6330-00-20 D6330-20-00

Procédures de nettoyage avec chlore

		PRODUITS	FRÉQUENCE
PRESSOIRS BOIS	Nettoyage en cours de vendanges	Solution sulfureuse	En fin de journée de pressurage
	Nettoyage en fin de vendanges	Asepto liquide	À la fin des pressurages
PRESSOIRS À MEMBRANES, À PLATEAUX, À MAIES	Nettoyage en cours de vendanges	Solution sulfureuse	En fin de journée de pressurage
MATÉRIELS DE VENDANGES	Caisses, tuyauterie, belons	Asepto liquide	À la fin des vendanges

—> Si vous utilisez une laveuse de caisses automatique : **Asepto liquide** à 5 %.

CUVES INOX, POLYESTER, BÉTON VERRE, BÉTON BRUT, CÉRAMIQUE	Détartrage	Vino DET L	En fin de vinification
	Nettoyage extérieur	Topax 960	A tout moment
CUVES ACIER, ÉMAIL, RÉSINE, BOIS	Détartrage	Aquanta SI	En fin de vinification
	Nettoyage extérieur	Topax 960	A tout moment

TUYAUTERIE, POMPES, FILTRES À TAMBOUR ROTATIF, À ALLUVIONNEMENT, À PLAQUES, CENTRIGUGEUSES, ÉCHANGEURS	Détartrage Nettoyage	Vino DET L	Quotidien
	Dérugissage Désinfection	Hypochloran	Si besoin
FILTRES TANGENTIELS	Nettoyage Décolmatage	Ultrasil 20	Automatique

—> Ajouter **Hypochloran** à 2 % pour un "traitement choc".

MATÉRIEL DE CUVERIE (ROBINET, VANNES, NIVEAU, RACCORDS, SEAUX, TANKS...)	Nettoyage	Asepto liquide	Au moins une fois par an avant vendanges
---	-----------	-----------------------	--

PRÉPARATION	APPLICATION	TEMPS DE CONTACT	RINÇAGE ET CONTRÔLE
2 % dans de l'eau froide	Pulvérisation	20 minutes	Rinçage
20 % dans de l'eau à 30 °C	Pulvérisation	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes Chlore
2 % dans de l'eau froide	Pulvérisation ou trempage	20 minutes	Rinçage
10 % dans de l'eau à 30 °C	Pulvérisation, circulation, trempage	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes Chlore

5 à 30 % dans de l'eau à 70 °C selon l'épaisseur du tartre	Circuit fermé	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH
3 % dans de l'eau à 20 °C	Canon à mousse	20 minutes	Rinçage jusqu'à disparition de la mousse
5 à 15 % dans de l'eau à 70 °C selon l'épaisseur du tartre	Circuit fermé	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH
3 % dans de l'eau à 20 °C	Canon à mousse	20 minutes	Rinçage jusqu'à disparition de la mousse

2 % dans de l'eau à 70 °C	Circuit fermé	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH
2 % dans de l'eau à 30 °C	Circuit fermé	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes Chlore
0,5 % dans de l'eau à 30 °C	Circuit fermé	selon programmation	Rinçage

2 % dans de l'eau à 30 °C	Trempage	20 minutes	Rinçage et contrôle par bandelettes Chlore
---------------------------	----------	------------	--

Procédures de nettoyage sans chlore

		PRODUITS	FRÉQUENCE
PRESSOIRS BOIS	Nettoyage en cours de vendanges	Solution sulfureuse	En fin de journée de pressurage
	Nettoyage en fin de vendanges	Aquanta SI	A la fin des pressurages
PRESSOIRS À MEMBRANES, À PLATEAUX, À MAIES	Nettoyage en cours de vendanges	Solution sulfureuse	En fin de journée de pressurage
	Nettoyage en fin de vendanges	Vino DET L Vino OXI	A la fin des pressurages
MATÉRIELS DE VENDANGES	Caisses, tuyauterie, belons	Mip NOD	A la fin des vendanges

→ Si vous utilisez une laveuse de caisses automatique : **Mip NOD** à 5 %.

→ Si vous utilisez un canon à mousse : **Topax 960** à 10 %.

CUVES INOX, POLYESTER, BÉTON VERRE, BÉTON BRUT, CÉRAMIQUE	Détartrage	Vino DET L	En fin de vinification
	Nettoyage extérieur	Topax 960	A tout moment
CUVES ACIER, ÉMAIL, RÉSINE, BOIS	Détartrage	Aquanta SI	En fin de vinification
	Nettoyage extérieur	Topax 960	A tout moment

TUYAUTERIE, POMPES, FILTRES À TAMBOUR ROTATIF, À ALLUVIONNEMENT, À PLAQUES, CENTRIFUGEUSES, ÉCHANGEURS	Détartrage Nettoyage	Vino DET L	Quotidien
	Dérougissage Désinfection	Oxonia Active	Si besoin
FILTRES TANGENTIELS	Nettoyage Décolmatage	Vino MFC	Automatique

→ Ajouter **Vino OXI** à 1 % pour un "traitement choc".

MATÉRIEL DE CUVERIE (ROBINET, VANNES, NIVEAU, RACCORDS, SEAUX, TANKS...)	Nettoyage	Mip NOD	Au moins une fois par an avant vendanges
PLAFONDS, SOLS, MURS	Nettoyage	Topax 960	Au moins une fois par an avant vendanges
	Désinfection	Oxonia Active	Au moins une fois par an avant vendanges

PRÉPARATION	APPLICATION	TEMPS DE CONTACT	RINÇAGE ET CONTRÔLE
2 % dans de l'eau froide	Pulvérisation	20 minutes	Rinçage
10 % dans de l'eau à 70 °C	Pulvérisation	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH
2 % dans de l'eau froide	Pulvérisation ou trempage	20 minutes	Rinçage
20 % + 20 % dans de l'eau à 60 °C	Pulvérisation ou trempage	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH
8 % dans de l'eau à 60 °C	Pulvérisation, circulation, trempage	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH

5 à 30 % dans de l'eau à 70 °C selon l'épaisseur du tartre	Circuit fermé	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH
3 % dans de l'eau à 20 °C	Canon à mousse	20 minutes	Rinçage jusqu'à disparition de la mousse
5 à 15 % dans de l'eau à 70 °C selon l'épaisseur du tartre	Circuit fermé	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH
3 % dans de l'eau à 20 °C	Canon à mousse	20 minutes	Rinçage jusqu'à disparition de la mousse

2 % dans de l'eau à 70 °C	Circuit fermé	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH
1 % dans de l'eau à 20 °C	Circuit fermé	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes Péracétique
1 % dans de l'eau à 70 °C	Circuit fermé	selon programmation	Rinçage

2 % dans de l'eau à 60 °C	Trempage	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH
4 % dans de l'eau à 30 °C	Canon à mousse	20 minutes	Rinçage jusqu'à disparition de la mousse
1 % dans de l'eau à 20 °C	Pulvérisation	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes Péracétique

Procédures de nettoyage spécifiques

		PRODUITS	FRÉQUENCE
SURFACES INOX, ET PLEXI	Suppression des traces calcaires	Aquanta ECO	1 à 2 fois par an

→ Si vous utilisez une laveuse de caisses automatique : **Topaz AC2** à 4 %.

→ Si besoin d'une désinfection simultanée : **Horolith CD** à 2 %.

SOLS	Nettoyage à l'auto-laveuse	Gamo 80	Quotidien
CANIVEAUX, ÉVACUATIONS	Désinfection / Désodorisation	Triquart MS	1 fois par mois
TOUTES SURFACES	Désinfection après nettoyage	Oxonia Active	Si besoin
CHAÎNES DE TIRAGE, DÉGORGEMENT, EMBOUTEILLAGE	NEP phase alcaline	Mip SMX	Selon programmation
	NEP phase acide	Aquanta ECO	Selon programmation
	NEP désinfection	Oxonia Active	Selon programmation
	Nettoyage / Désinfection des surfaces externes en cours de journée	Alcodes	Si besoin
BOUTEILLES	Suppression des étiquettes et traces de colle	Melt-O-Clean	-
	Suppression des étiquettes et traces de colle à plus grande échelle	Mip SMX Topax 960	-
ADDITIFS	Production de mousse	Topax N40	-
	Anti-moussant	Prévafoam FF	-

REMARQUES

Du fait de la diversité des matériaux et des utilisations, les informations données dans les procédures de ce catalogue ne représentent qu'une ligne directrice indicative et ne sont pas destinées à remplacer les spécifications des fabricants, leurs restrictions et leurs recommandations. Il est indispensable de suivre les restrictions indiquées par les fabricants concernant la compatibilité chimique entre les matériaux et les produits IOC et Ecolab. Le process de nettoyage doit être optimisé de façon individuelle en adéquation avec les paramètres spécifiques locaux.

Tous les produits ECOLAB sont conformes à l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905, modifié par l'arrêté du 19/12/2013 concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

PRÉPARATION	APPLICATION	TEMPS DE CONTACT	RINÇAGE ET CONTRÔLE
2 % dans de l'eau à 70 °C	Pulvérisation	10 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes pH

2 % dans de l'eau à 20 °C	Auto-laveuse	Selon matériel	Selon matériel
1 % dans de l'eau à 20 °C	Pulvérisation	20 minutes	Rinçage léger
0,5 % dans de l'eau à 20 °C	Circuit fermé, Pulvérisation	20 minutes	Rinçage et Contrôle par bandelettes Péricétique
2 % dans de l'eau à 70 °C	Circuit fermé	Selon programmation	Rinçage
2 % dans de l'eau à 70 °C	Circuit fermé	Selon programmation	Rinçage
0,5 % dans de l'eau à 20 °C	Circuit fermé	Selon programmation	Rinçage
Pur	Pulvérisation	-	Sans rinçage
Prêt à l'emploi	Pulvérisation	Frotter jusqu'à élimination	Rinçage
3 % dans de l'eau à 60 °C	Trempe	5 minutes puis frotter	Rinçage
2 %	-	-	-
0,2 %	-	-	-

IOC - Pour tout renseignement : Axel Madiot - amadiot@iocwine.com - 06 78 87 05 36



NE JAMAIS MÉLANGER DES PRODUITS PURS : RISQUE DE RÉACTION DANGEREUSE AVEC PROJECTIONS ET DÉGAGEMENTS GAZEUX.

Le port des EPI pendant les opérations de nettoyage est **OBLIGATOIRE**.





Matériel de laboratoire

Verrerie

Bechers

Becher pyrex 50 mL	903250050
Becher pyrex 100 mL	903250100
Becher pyrex 150 mL	903250150
Becher pyrex 250 mL	903250250
Becher pyrex 400 mL	903250400
Becher pyrex 1 L	903251000
Becher pyrex 2 L	903252000



Fioles jaugées

Fiole jaugée 10 mL, classe A	904500010
Fiole jaugée 25 mL, classe A	904500025
Fiole jaugée 50 mL, classe A	931312020
Fiole jaugée 100 mL, classe A	931312010
Fiole jaugée 250 mL, classe A	904500250
Fiole jaugée 500 mL, classe A	931312040
Fiole jaugée 1 L, classe A	931312100
Fiole jaugée 2 L, classe A	904502000



Flacons

Flacon compte-gouttes	931500100
-----------------------	-----------



Ballon à col large

Ballon 100 mL (pour SO ₂ libre)	904550100
--	-----------



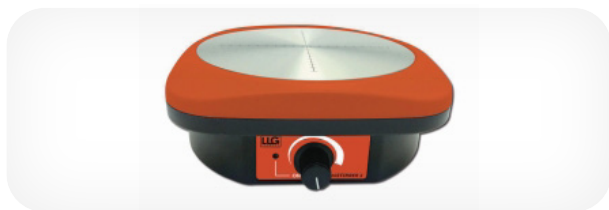
Erlenmeyer

Erlenmeyer pyrex 150 mL	927100150
Erlenmeyer pyrex 250 mL	927100250
Erlenmeyer pyrex 500 mL	927100500
Erlen pyrex 1 L	927100111
Erlen pyrex 2 L	927100112



Divers

Agitateur magnétique	900930000
Barreau magnétique	904750031
Tige aimanté	904750030



Epruvettes verre classe A

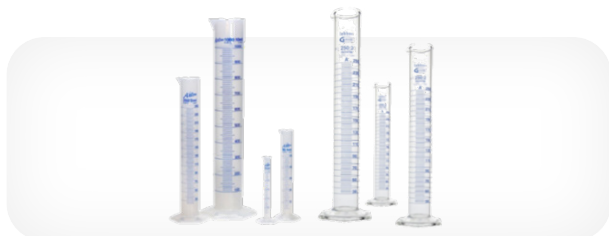
Epruvette verre 10 mL, classe A	926500010
Epruvette verre 25 mL, classe A	926500025
Epruvette verre 50 mL, classe A	926500050
Epruvette verre 100 mL, classe A	926500100
Epruvette verre 250 mL, classe A	926500250
Epruvette verre 500 mL, classe A	926500500
Epruvette verre 1 L, classe A	926501000
Epruvette verre 2 L, classe A	926502000

Epruvettes plastique classe A

Epruvette plexi 10 mL, classe A	926450600
Epruvette plexil 25 mL, classe A	926450601
Epruvette plexi 50 mL, classe A	926450602
Epruvette plexi 100 mL, classe A	926450603
Epruvette plexi 250 mL, classe A	926450604
Epruvette plexi 500 mL, classe A	926450605
Epruvette plexi 1 L, classe A	926450606
Epruvette plexi 2 L, classe A	926450607

Epruvettes plastique classe B

Epruvette plexi 500 mL, classe B	926450500
Epruvette plexi 1 L, classe B	926451000



Remarque : la verrerie de classe A est plus précise : tolérance < 0,2 % sur le volume indiqué (contre 0,5 % pour la verrerie de classe B).

Filtres

Filtre à liqueur n°40, diamètre 385 mm	930550400
Filtre à liqueur n°50, diamètre 500 mm	930550500
Filtre rapide spécial moût, diamètre 100 mm	930520000
Filtre spécial vin, diamètre 100 mm	930510000



Entonnoirs

Entonnoir Ménage, D60	926050060
Entonnoir Ménage, D80	926050080
Entonnoir Ménage, D100	9260500100
Entonnoir Ménage, D120	9260500120
Entonnoir Ménage, D160	9260500160



Micropipettes variables

Micro Pipette 10 - 100 µL	923600004
Embouts 10 - 100 µL, par 1000	923600010
Micro Pipette 100 - 1000 µL	923600030
Embouts 100 - 1000 µL, par 1000	923600009
Micro Pipette 0,5 - 5 mL	923600006
Embouts 0,5 - 5 mL, par 250	923600055
Micro Pipette 1 - 10 mL	923600007
Embouts 1 - 10 mL, par 100	923600011



Burettes

Burette autom. schilling 25 mL	910400250
Burette de Mohr 25 mL	910420251



Pipettes graduées

Pipette graduée 1 mL	966500001
Pipette graduée 2 mL	966500002
Pipette graduée 5 mL	966500005
Pipette graduée 10 mL	966500010
Pipette graduée 20 mL	966500020
Pipette graduée 25 mL	966500025



Pipettes 1 trait

Pipette 1 trait 5 mL	966300005
Pipette 1 trait 10 mL	966300010
Pipette 1 trait 20 mL	966300020
Pipette 1 trait 25 mL	966300025
Pipette 1 trait 50 mL	966300050
Pipette 1 trait 100 mL	966300100

Pipettes 2 traits

Pipette 2 traits 5 mL	966400005
Pipette 2 traits 10 mL	966400010
Pipette 2 traits 20 mL	966400020
Pipette 2 traits 25 mL	966400025
Pipette 2 traits 50 mL	966400050
Pipette 2 traits 100 mL	966400100



Poire aspirante automatiques pour pipettes

Poire propipette standard, en caoutchouc rouge	967390000
Micro-aspirateur pipette	967390013
Macro-aspirateur pipette	967390018



Distributeurs bouteille

Distributeur bouteille 1 - 10 mL	923600024
Distributeur bouteille 2,5 - 30 mL	923600020
Distributeur bouteille 5 - 60 mL	923600022



Broc doseur

Broc doseur à anse PP 0,5 L	99990500
Broc doseur à anse PP 1 L	99991000
Broc doseur à anse PP 2 L	99992000
Broc doseur à anse PP 3 L	99993000
Broc doseur à anse PP 5 L	99995000



Pisettes

Pisette 250 mL	966800250
Pisette 500 mL	966800500
Pisette 1 L	966801000



Parafilms et feuilles chromato

Feuilles chromato 200 x 200 mm	964030000
Parafilm largeur 50 mm	964090000
Parafilm largeur 100 mm	964090001

Appareils de mesure

Balance

Balance 15 kg /1g	904300038
-------------------	-----------

Bandelettes de mesures

Bandelettes pH 0 - 14 (boîte de 100)	904630034
Bandelettes test Chlore 25 - 200 mg (boîte de 75)	904630032
Bandelettes test Péracétique 0 - 50 mg (boîte de 100)	904630030
Bandelettes test Peroxyde 0 - 100 mg (boîte de 100)	904630031



Thermomètres

Thermomètre flottant, -5/+50 °C	980900001
Thermomètre tige à accrocher, -10/+60 °C	980960001
Thermomètre sous gaine plastique, 0/+60 °C	980910004
Thermomètre IR à visée laser	981090005
Thermomètre à sonde et à affichage numérique	981090001



Microscopes

Microscope binoculaire, 4-10-40-100x	953500003
Lames Porte Objet 76 x 26 (boîte de 50)	944500100
Lamelle Couvre Objet 18 x 18 (boîte de 100)	944510180
Pipette Pasteur 150 mm (x 250)	966710004
Huile immersion 100 mL	944510182
Cellule de Thoma	915400000
Cellule de Malassez	915400001
Lamelle pour cellule de comptage, ré-utilisable (boîte de 10)	915410100



Alcoomètres

Alcoomètre chercheur NC 0/35	91280035
Alcoomètre chercheur NC 35/70	91283570
Alcoomètre chercheur NC 70/100	91287010
Alcoomètre chercheur NC 0/100	91310000



Aphromètres

Aphromètre permanent	M00300110
Aphromètre à capsules	M00300300
Aphromètre à bouchons	M00300200



Densimètres

Densimètre moût 1060/1090 NC	922201060
Densimètre moût 1030/1060 NC	922201030
Densimètre moût 1000/1030 NC	922201000
Densimètre moût 980/1030 NC	922200990
Densimètre liqueur 1000/1100 NC	922261100
Densimètre liqueur 1100/1200 NC	922261200
Densimètre liqueur 1000/1200 NC	922261201
Densimètre liqueur 1200/1300 NC	922261300
Densimètre MCR 1300/1350 NC	922261350
Densimètre MCR 1300/1400 NC	922261400
Densimètre tirage 990/1005	922230100
Mustimètre	954610000
Mustimètre avec thermomètre	954620000



Matériels d'analyse

Réfractomètre RS

- Baumé et alcool probable,
- Résolution à 0,2 °C.



Réfractomètre RCT

- % vol d'alcool de 0 à 22 %,
- Résolution à 0,2 °C.



Réfractomètre Palwine

- % vol d'alcool de 0 à 26 %,
- Résolution à 0,1 °C,
- Compensation automatique de la température.



Détecteur de CO₂ individuel

Détecteur CO₂ individuel 921800004



Turbidimètre

- Turbidimètre waterproof pour mesures de 0 à 1000 NTU,
- Résolution à 0,01 NTU,
- Calibration en 4 points,
- Mémorisation jusqu'à 1200 résultats.

Turbidimètre HI98703 983750030



pHmètre

Five go 964710005

pH mètre HANNA 964710001

pH mètre de poche 964700058



Réfractomètre HI 96816

Réfractomètre HI 96816

970400012



Presse raisin

Presse raisin inox 5 L

970400030



Densimètre électronique Anton Paar DMA35 Basic

- Petit, rapide et fiable
- Résultat en quelques secondes.

Densimètre électronique Anton Paar DMA35 Basic 922290130



Densimètre électronique Anton Paar DMA35 Version 4

- Petit, rapide et fiable
- Résultat en quelques secondes.
- Possibilité de télécharger les résultats directement sur un ordinateur.

Densimètre électronique Anton Paar DMA35 Version 4 922290102



Densimètre électronique Mettler Toledo Densito Pro

- Petit, rapide et fiable
- Résultat en quelques secondes.
- Possibilité de télécharger les résultats directement sur un ordinateur.

Densimètre électronique Mettler Toledo Densito Pro 970400018



Conductimètre de paillasse HI 2003

Conductimètre de paillasse HI 2003

970200302



TITRA EVO SO₂ et Acidité

TITRA EVO SO₂ et Acidité

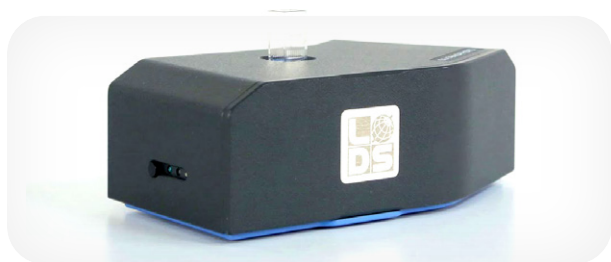
970120700



DS OENOPHOTO Photomètre portatif

DS OENOPHOTO Photomètre portatif
permettant d'analyser plusieurs paramètres

964730080



Kit spécial AT

Kit spécial AT

922290121



Solutions de laboratoire

Hydroxyde Sodium 4N (1 L) AT	090200018
Hydroxyde Sodium 2N (1 L) AT	090400000
Hydroxyde Sodium 1N (1 L) AT	090200003
Hydroxyde Sodium N/2 (1 L) AT	090200016
Hydroxyde Sodium N/4 = 0,250N (1 L)	090200017
Hydroxyde de sodium N/4,9 (1 L) = Liqueur Acidimétrique	090200000
Hydroxyde Sodium N/10 (1 L)	090200004
Bleu Bromothymol (100 mL)	090300006
Acide Sulfurique 1/3 (1 L)	090000101
Acide Sulfurique 1/4 (1 L)	090000103
Acide Sulfurique 1/10 (1 L)	090000104
Iode N/10 (1 L)	090200006
Iodure/Iodate KiO ₃ N/64 (1 L)	090150010
Hydroxyde de Potassium 1N (1 L)	090200002
Empois Amidon 1 % (1 L)	090300009
Tampon pH 3 (1 L)	090600013
Tampon pH 4 (1 L)	064720004
Tampon pH 7 (1 L)	064720005
Tampon pH 10 (1 L)	964700053
Solution de conservation électrode KCl (500 mL)	964720003



Fournitures de tirage dégorgement et habillage

Capsules et bidules

- Capsules, Pedi, Pelliconi, Scelnox et Isart
- Gamme complète de perméabilité échanges gazeux
- Sécurité de bouchage
- Gestion des durées de vieillissement des vins
- Diamètres 26 mm, 29 mm, capsules jéroboam
- Bidules



Bouchons

- Bouchons liège traditionnels 2 rondelles
- Bouchons technologiques

Gros flacon

- Bouteilles
- Bouchons
- Muselets

Muselets

- Personnalisation des plaques
- Nouvelle gamme chaque année

Véronique MOUZON

vmouzon@iocwine.com - 06 42 05 24 07

Colles d'habillage industrielles

Optal xp100

Colle synthétique pour tout habillage à cadences rapides, très fort tack et haute tenue au seau à glace. (30 kg)

Syntacol 300

Colle synthétique pour cadences plus faibles. Fort tack, facile d'utilisation, haute tenue au seau à glace. (30 kg)

Coolmelt ultra 120

Hotmelt pour collage sur carton. Fonctionnement basse température pour des économies d'énergie et de produit. (20 kg)

Colles d'habillage manuelles

DÉNOMINATION	UTILISATION	VISCOSITÉ	NATURE	PARTICULARITÉS	CONDITIONNEMENT
Aquence XP 100	Etiquetage sur bouteilles verre à haute cadence	40 000 à 90 000 mPA.s	Synthétique sur base aqueuse	Tack humide élevé Application propre Bonne résistance à l'eau glacée	5 et 30 kg
Aquence XP 190	Etiquetage sur bouteilles verre à moyenne et haute cadence	45 000 à 75 000 mPA.s	Synthétique sur base aqueuse	Tack humide moyen Application propre Très bonne résistance à l'eau glacée Facilité de réglage et d'utilisation	30 kg
Aquence GL 300	Etiquetage sur bouteilles verre à moyenne et haute cadence	120 000 mPA.s	Synthétique	Tack humide élevé Vitesse de prise rapide Très bonne résistance à l'eau glacée grande souplesse d'utilisation	30 kg
Aquence OL 201	Collage d'étuis cartons, Etiquetage sur bouteilles verres à faible cadence	16 000 mPA.s	Synthétique sur base aqueuse	Long temps ouvert Résistance à l'eau glacée limitée Grande souplesse d'utilisation	30 kg
Aquence PET 1770	Etiquetage sur bouteille PVC, PET, PE/PP, PS	45 000 - 70 000 mPA.s	Synthétique	Pour l'étiquetage difficile	30 kg
Aquence GA 7028	Collage de papiers imprimés, cartons, fabrication de boîtes	11 000 mPA.s	Synthétique sur base aqueuse	Temps de prise rapide Tack élevé Colle spécifique pour coiffes de surbouchage et boîtes vernies	5 et 30 kg
Technomelt Cool 120	Montage et fermeture de caisses carton et d'étuis	1 050 mPA.s	Colle thermofusible	Temps de prise rapide Tack élevé Vitesse de prise rapide Colle à basse température (120-125-130)	25 kg

COLLES MANUELLES

IOC D30	Machines semi-automatiques	115 000 mPA.s	Polymères naturels	Haute viscosité Temps de prise moyen Tack moyen à élevé selon le papier Résistance à l'eau de 5 à 8 heures	5 kg
IOC XP 30	Machines semi-automatiques	27 000 mPA.s	Synthétique sur base aqueuse	Faible viscosité Temps de prise rapide Tack élevé Résistance à l'eau élevée	5 kg
IOC XP 50	Machines semi-automatiques	20 000 mPA.s	Synthétique sur base aqueuse	Faible viscosité Temps de prise rapide Tack élevé Résistance à l'eau élevée	5 kg
IOC 201	Machines semi-automatiques + Etiqueteuse de table	16 000 mPA.s	Polymères naturels sur base aqueuse	Faible viscosité Temps de prise rapide Tack moyen Grande souplesse de travail	1 et 5 kg
INTENSIVE CHAMP'CLAIR 2	Etiqueteuse de table	80 000 mPA.s	Polymères naturels sur base aqueuse	Haute viscosité Temps de prise rapide Tack élevé Résistance à l'eau de 8 à 12 heures	1 et 5 kg

NETTOYAGE

Technomelt Cleaner Melt-o-Clean	Nettoyage		Matières premières naturelles	Nettoyage des dispositifs d'encolage Décollage des étiquettes sur bouteilles	Pulvérisateur de 500 mL
--	-----------	--	-------------------------------	---	-------------------------

Pour toutes questions, contactez Axel MADIOT : amadiot@iocwine.com – 06 78 87 05 36.

Matériel disponible en location

Matériel de vinification

892100109	Agitateur GUTH	Bar / Epernay / Cormontreuil
892100209	Support pour agitateur GUTH	Bar / Epernay / Cormontreuil
892100110	Canne chauffante	Bar / Epernay / Cormontreuil
892100133	Cuve froid (mise en place-départ)	Bar / Epernay / Cormontreuil
892100122	Echangeur thermique	Epernay / Cormontreuil
892100115	Jetting/jour	Bar / Epernay
892100105	Groupe froid (mise en place-départ)/jour	Bar / Epernay / Cormontreuil
M05700240	Fritté désoxygénation	Epernay
892100112	Oenodeb (débitre électromagnétique)	Epernay / Cormontreuil
M05700250	Flottateur	Epernay / Cormontreuil

Matériel d'habillage

892100155	Boucheuse Jéroboam (+ mise en place)	Epernay
892100131	Capsuleuse Jéroboam	Bar / Epernay

Matériel d'analyse

892100127	Chlorimètre	Cormontreuil
892100137	ATP-mètre	Epernay
892100156	Densimètre électronique	Cormontreuil

Matériel de filtration

892100111	Filtre 5IWNC2 (1 à 5 cartouches SOE 10 ou 20")	Cormontreuil
892100123	Filtre 5UC 1 (1 à 5 cartouches DOE 10")	Epernay
892100124	Filtre 5UC 2 (1 à 5 cartouche DOE 20")	Epernay
892100101	Inofiltre	Bar / Epernay / Cormontreuil
892100104	Filtre AP903 pour déchloration eau ferments	Cormontreuil
892100132	Filtre à module SUPRApack	Bar
892100103	Filtre à plaques	Bar / Epernay / Cormontreuil
892100135	Filtre kieselghur	Epernay
892100160	Filtre Padovan	Bar / Epernay / Cormontreuil
892100125	Filtre Z16 - 2 modules	Epernay
892100126	Filtre Z16 - 3 modules	Epernay

Matériel de nettoyage

892100107	Canon à mousse	Epernay / Cormontreuil
892100148	Lavage : Centrale Thyphoon	Epernay
892100108	Canne de lavage fûts	Epernay / Cormontreuil
892100164	Générateur de vapeur	Bar / Epernay / Cormontreuil
892100153	Vectoclean	Bar / Epernay / Cormontreuil

Notes

Les adresses de nos différents sites

Alsace

6A rue Grenchen
67600 SELESTAT
Tél. : 03 88 57 03 80

Bourgogne

Route de Lichères
89800 CHABLIS
Tél. : 06 81 05 89 03

4 bis rond point de Marloux
71640 MELLECEY
Tél. : 03 85 45 08 70

7 rue Aristide Briand
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tél. : 03 80 61 02 09

Champagne-Ardenne

Faubourg de Champagne
10110 BAR-SUR-SEINE
Tél. : 03 25 29 90 22

9 rue du Commerce
51350 CORMONTREUIL
Tél. : 03 26 82 33 00

ZI de Mardeuil - BP 25
51201 EPERNAY CEDEX
• Standard / Magasin :
Tél. : 03 26 51 96 00
Fax : 03 26 51 02 20
• Prestations :
Tél. : 03 26 51 30 48

Grand Sud

7 rue Sauvignon
ZAE Les Tannes Basses
34800 CLERMONT-L'HERAULT
Tél. : 04 67 96 07 75

450 rue de Calixte Paillet
ZA Grange Blanche
84350 COURTHEZON
Tél. : 04 90 83 09 16

3 avenue Charles de Gaulle
11300 LIMOUX
Tél. : 04 68 31 17 67

Contacts

Matériel, cuverie et chai, cuves, pompes, filtration :

Mathieu Fidaire
mfidaire@iocwine.com
Tél. : 06 86 37 50 58

Matériel de laboratoire :

Laboratoire d'Epernay
labo-epernay@iocwine.com
Tél. : 03 26 51 30 48

Matériel, hygiène, filtration :

Axel Madiot
amadiot@iocwine.com
Tél. : 06 78 87 05 36

Futaille :

Axel Madiot
amadiot@iocwine.com
Tél. : 06 78 87 05 36