

Vos marchés évoluent rapidement, vos actions ne peuvent attendre :

LES STANDARDS DISPONIBLES SUR STOCK



Cuve de vinification ROTOMATIC de 50 hL à 150 hL

LE CONCEPT

Les expériences menées (ITV, INRA) dans le secteur vinicole ont démontré la supériorité du système d'homogénéisation de la cuve ROTOMATIC face aux solutions classiques.

Le mélange frontal obtenu grâce aux spires intérieures permet d'obtenir une amélioration nette de l'extraction des composants (tanins - anthocyanes).

Les analyses organoleptiques démontrent une couleur plus vive, plus de corps, plus d'arôme, des vins plus aptes au vieillissement.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

La cuve ROTOMATIC est une cuve auto-vidante en inox équipée d'un ensemble de rotation interne et d'un système de contrôle de température.

Les deux spires de sens contraires sont la clé d'une homogénéisation parfaite et lente des parties solides et liquides (elle cassent le chapeau).

La fréquence journalière et le nombre de rotations sont déterminés par l'utilisateur en fonction du type de produit et du degré d'avancement de la fermentation.

L'expérience acquise avec la ROTOMATIC permet d'indiquer à l'utilisateur les données de base relatives à ses spécificités (cépages, conditions climatiques, régions, ...)

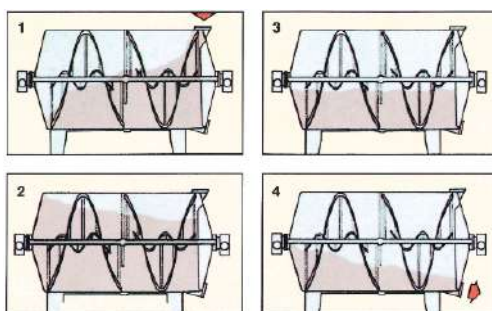
LES AVANTAGES DU SYSTÈME

Pour l'élaboration du produit :

- Durée réduite de la fermentation,
- Meilleure extraction des composants (composés phénoliques, couleur),
- Meilleure homogénéisation que les systèmes traditionnels,
- Parfait contrôle de la température.

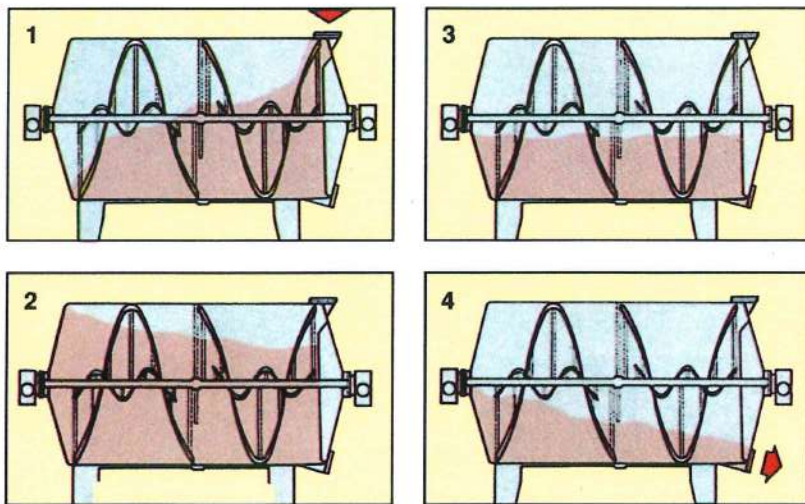
Pour l'utilisation de la machine :

- Cuve auto-vidante,
- Commandes automatisées,
- Cuve fixe (non rotative),
- Main d'œuvre réduite (vidange rapide, entretien limité),
- Peut être utilisée comme cuve de stockage.



Les différentes étapes :

- 1. Remplissage** (trou d'homme en partie supérieure),
- 2. Homogénéisation** (rotation des spires),
- 3. Écoulement parties liquides** (moûts) avec filtre en face avant,
- 4. Décuvage parties solides** (marcs).



- (1) **REMPLISSAGE** (trou d'homme en partie supérieure),
- (2) **HOMOGENÉISATION** (rotation des spires),
- (3) **ÉCOULEMENT PARTIES LIQUIDES** (moûts) avec filtre en face avant,
- (4) **DÉCUVAGE PARTIES SOLIDES** (marcs).

CONTROLE DE TEMPERATURE

Grâce à ses surfaces d'échanges système "radia" et ses automatismes (choix des seuils de température) la cuve "ROTOMATIC" est parfaitement régulée durant la fermentation.



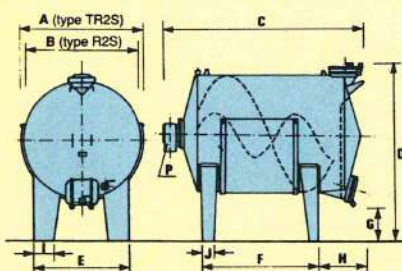
AVANTAGES DU SYSTEME

POUR L'ÉLABORATION DU PRODUIT :

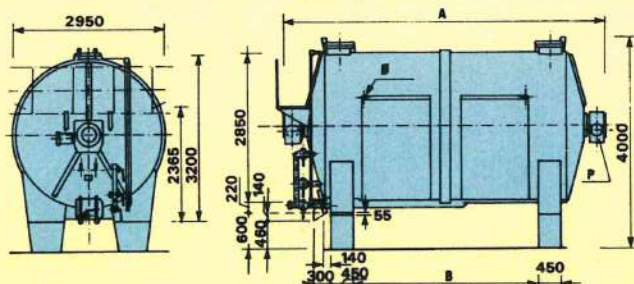
- Durée réduite de la fermentation
- Meilleure extraction des composants (composés phénoliques, couleur)
- Meilleure homogénéisation que les systèmes traditionnels
- Parfait contrôle de la température.

POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE :

- Cuve auto-vidante
- Commandes automatisées
- Cuve fixe (non rotative)
- Main-d'œuvre réduite (vidange rapide, entretien limité)
- Peut servir de cuve de stockage.



CAPACITE	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	SUPERFICIE	P
50 HL	1.960	1.800	2.900	2.740	1.500	1.500	500	800	350	200	2,5 m. ²	1,5 CV.
75 HL	2.070	1.910	3.500	2.850	1.600	2.010	500	800	350	200	4 m. ²	2 CV.
90 HL	2.070	1.910	4.000	2.850	1.600	2.510	500	800	350	200	5 m. ²	3 CV.
120 HL	2.385	2.225	4.065	3.165	1.900	2.500	500	810	400	250	6,5 m. ²	3 CV.
150 HL	2.385	2.225	4.815	3.165	1.900	3.250	500	810	400	250	8 m. ²	3 CV.



CAPACITE	250 HL	300 HL	350 HL	400 HL
A	5.610	6.360	7.110	7.860
B	2.900	3.650	4.400	5.150
P	2 x 3 cv.	2 x 4 cv.	2 x 4 cv.	2 x 5 cv.
POIDS	3,6 T	3,8 T	4 T	4,2 T
SUPERFICIE	10 m. ²	12 m. ²	15 m. ²	18 m. ²



3C FRANCE S.A.S
BP 9 - ZI
F - 18380 LA CHAPELLE D'ANGILLON

Tél. : (+33) 02 48 81 66 66
Fax : (+33) 02 48 81 66 69
Internet : www.3cfrance.com
E-mail : commercial@3cfrance.com

MATERIELS / INSTALLATIONS / AUTOMATION

- VINICOLES
- ALIMENTAIRES
- COSMETIQUES ET PARFUMS
- PHARMACEUTIQUES ET CHIMIE FINE

CONTENEURS TOUS TYPES