

FERMENTEURS SYMBIOSE™

“un nid pour l'éclosion de vos vins”



ENSEMBLE DONNONS VIE A VOS PROJETS

FERMENTEURS SYMBIOSE™

Le fermenteur "Symbiose".

"un nid pour l'éclosion de vos vins"

Vous faites partie des vignerons exigeants à la recherche des meilleurs outils pour une parfaite maîtrise dans la préparation de vos levains de fermentation...

Qu'il s'agisse des fermentations alcooliques ou de la prise de mousse pour les effervescents, Pierre Guérin met à votre disposition le fermenteur "Symbiose" spécialement conçu pour la propagation des levures.

Ces cuves sont issues de notre savoir-faire dans le domaine agro-alimentaire, mais aussi des biotechnologies.

Applications

- propagation des levures dans un milieu soigneusement préparé, mis en température, agité avec précaution et aéré par une chaîne d'air filtré intégrée et calibrée
- possibilité de mettre en sommeil des levures et de les réactiver par la suite

Avantages

- cuve polyvalente pouvant aussi être utilisée pour la mixtion et la fonte de sucre
- agitation pendulaire ou latérale lente assurant une bonne aération tout en préservant vos levures
- contrôle précis des températures
- isolation en option pour une plus grande réactivité thermique
- possibilité d'équiper des cuves existantes

Caractéristiques techniques générales

- cuve cylindrique sur pieds, fond plat 4 %, couvercle conique excentré
- circuits forcés chaud et froid avec plusieurs nappes réparties sur la hauteur de la virole

Agitation

- hélice tripale HTPG4 brevetée, montée en virole ou sur le couvercle
- étanchéité par joint V-Ring ou garniture mécanique
- coffret de commande avec variateur de vitesse



FERMENTEURS SYMBIOSE™

