









## VINICULTURE

Des solutions techniques des vendanges au stockage des vins.



Equipements frigorifiques et traitement d'air à tous les stades de la viniculture en respectant et en s'adaptant à votre mode de vinification :

-  **Refroidissement et chauffage (vendanges, moûts, jus, vin)**
-  **Thermorégulation (clarification - fermentations - stockage)**
-  **Froid négatif pour précipitations tartriques**
-  **Climatisation des chais, humidification**
-  **Bacs de congélation**
-  **Salles de conditionnement,**
-  **Stockages de bouteilles**
-  **Prévention des risques d'oxydation : Inertage des cuves**

Nos équipements, conçus dans une logique d'économies d'énergie, bénéficient d'une gestion centralisée avec le contrôle de tous les paramètres et alarmes.



[Nous contacter](#)

# EN SAVOIR PLUS

---



SUIVEZ-NOUS    

[Plan du site](#)

[Mentions Légales](#)

[Les sites du Groupe](#)

