

VINICULTURE



Les services de Thermo Réfrigération pour la viniculture

Études

La température joue un rôle primordial dans l'évolution des phénomènes fermentaires. Les enjeux thermiques sont donc majeurs pour les viticulteurs et les œnologues. Une attention particulière doit également être accordée à plusieurs autres facteurs tels que le rythme d'apport journalier, les volumes des cuves, la durée de chaque opération et bien entendu, les températures ambiantes en fonction des aléas climatiques. Nous vous accompagnons pour faire ensemble le bilan de vos besoins thermiques et ainsi vous apporter conseil et expérience dans le choix de votre équipement.

Fournitures

Fourniture et pose d'échangeurs thermiques
Robinetterie
Coffrets de régulation
Pompes
Systèmes de production eau chaude et eau froide
Générateur d'azote – pour limiter l'oxydation

Entretien / dépannage

Votre matériel est précieux et votre temps l'est tout autant. Afin de rester le plus efficace possible, nos équipes se tiennent à votre disposition pour l'entretien de vos équipements. Un entretien régulier vous assurera la pérennité de vos installations.



Contact



Télécharger ici notre plaquette commerciale

Une panne ? Des défaillances techniques ? Une question ?

Nous sommes à votre écoute pour intervenir rapidement et impacter le moins possible votre production. N'hésitez pas à nous contacter par mail ou par téléphone.

Les solutions Thermo Réfrigération pour le meilleur résultat

Pour un confort de travail et une qualité de vin optimisée, le contrôle des températures, de l'hygrométrie et de l'oxydation sont primordiaux. Thermo Réfrigération vous assiste dans différents processus.

L'univers de la cave – élaboration des vins :

- ✓ le refroidissement et le chauffage (vendange, moût, vin),
- ✓ le contrôle des températures (clarification, fermentation et stockage) avec échangeurs (drapeaux et serpents),
- ✓ le froid négatif pour les précipitations tartriques,
- ✓ les refroidisseurs des bacs de congélation pour le dégorgement des vins effervescents,
- ✓ la prévention des risques d'oxydation – générateur d'azote.

L'optimisation du vieillissement et du stockage par le traitement de l'air :

- ✓ l'humidification de l'air des chais limitant l'évaporation,
- ✓ la climatisation des salles de mise en bouteille et de stockage de bouteilles.

Notre rayonnement géographique selon les AOC

Les emplacements géographiques de nos agences nous permettent d'être réactifs sur deux régions viticoles en particulier, la Vallée de la Loire et le Sud-Ouest. Vous trouverez ci-dessous la liste des AOC pour lesquels nos équipes peuvent vous apporter conseil, expérience, disponibilité et proximité.

AOC Vallée de la Loire

SAUMUROIS

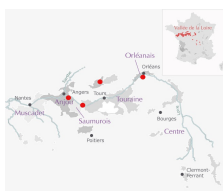
TOURAIN

ORLÉANAIS

MUSCADET

CENTRE

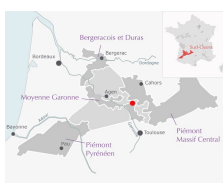
ANJOU



AOC Sud-Ouest

BERGERACOIS et DURAS

MOYENNE GARONNE



[Télécharger notre plaquette Viniculture](#)

EN SAVOIR PLUS



SUIVEZ-NOUS 

[Mentions Légales](#)

[Cookies](#)

[Plan du site](#)

[Les sites du Groupe](#)



[Configurer les cookies](#)