



Chalvignac
Process Thermiques



Conception d'appareillage thermique et d'installations sur-mesure

AUTONOME

FERMENTEUR / LEVURIER

APPAREIL TOTALEMENT
AUTONOME ET PROGRAMMABLE

- Platine frigorifique réversible
- Flexible et autonome
- Géré par un écran tactile
- Programmation horaire en fonction de vos besoins
- Système de nettoyage intégré
- Mélangeur pendulaire basse vitesse (sans crapaudine)

Oxygénation avec filtration alimentaire (fritté + pompe à membrane)

Existe en :
5/ 10/ 15/ 30/ 50/ 75/ 100 hl...

***Une volonté de répondre
à tous types de process***





Chalvignac
Process Thermiques

Applications principales :

Propagation, pieds de cuve pour souche levurienne ou bactérienne.
Stockage basse température pour conservation longue durée d'une souche de levures ou de bactéries.

Autres applications :

Déclenchement de la fermentation malolactique
Précipitation tartrique par stabulation ou contact
Clarification par le froid
Stockage en isotherme ou à température contrôlé
Collage à froid

Equipement frigorifique :

Platine frigorifique réversible
Flexible et autonome
Le système de gestion frigorifique est géré par un écran tactile
La gestion complète du froid est programmable (horaires) en fonction de vos besoins et le fermenteur est totalement autonome.

Système de nettoyage intégré :

Nettoyage répondant aux normes sanitaires
Chaque partie interne de la cuve est soumise au nettoyage.

L'oxygénation répond normes de classe de filtration 121, pour un air alimentaire.

Agitation programmable :

Agitation à vitesse lente : Type pendulaire :
Agitateur bi-pâle actionné par moto-réducteur à vitesse lente.
sans crapaudine.

