



**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.

