

CREATION D'UN CHAI DE VINIFICATION AU CHATEAU DE FLAUGERGUES

Création d'un chai de vinification à Flaugergues

Messieurs Henri et Pierre De Colbert ont confié au bureau d'Ingénierie Vinicole la conception et la réalisation de leur nouveau chai de vinification et de conditionnement. Outre les traditionnelles fonctions de réception et de pressurage, les diverses cuves inox de petites capacités autorisent des vinifications parcellaires préservant toute singularité. Un système de régulation thermique Chaud Froid permet une parfaite maîtrise des macérations pelliculaires à froid, des débourbages, des profils thermiques des fermentations, des niveaux d'extraction, des malo ... La climatisation passive contribue à l'optimisation énergétique du chai. Equipements : - Bâtiment neuf en béton cellulaire isotherme - Cuves de petites capacités (25 hl – 50 hl – 75 hl – 120 hl – 160 hl) - Egrappoir – fouloir - Pressoir de 30 hl - Installation thermique chaud froid - Microbullage - Ligne d'embouteillage - Rack de stockage

Budget total :

1,8 M€

Capacité :

2 800 hl

Année de

réalisation :

2016

