



Thermovinification

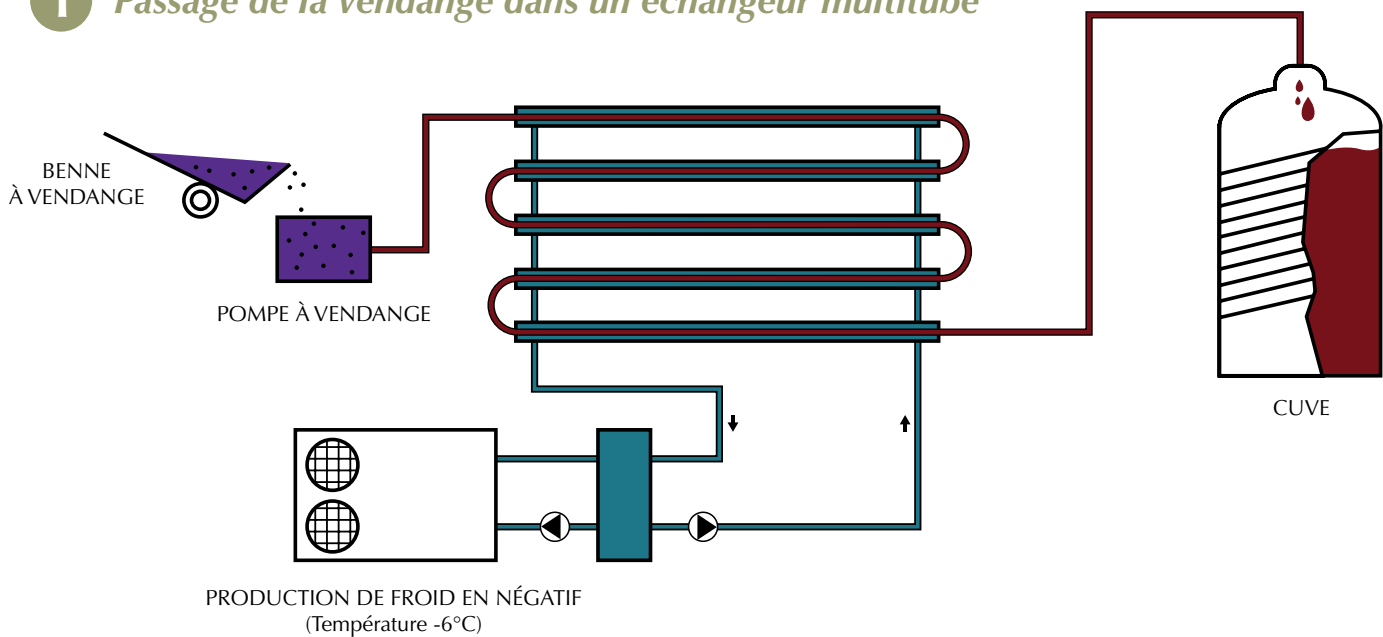
TRAITEMENT PRÉFERMENTAIRE À FROID

L'intérêt de ce traitement est de refroidir et maintenir à basse température (5 à 10°C) la vendange froide avant fermentation pendant 5 à 10 jours :

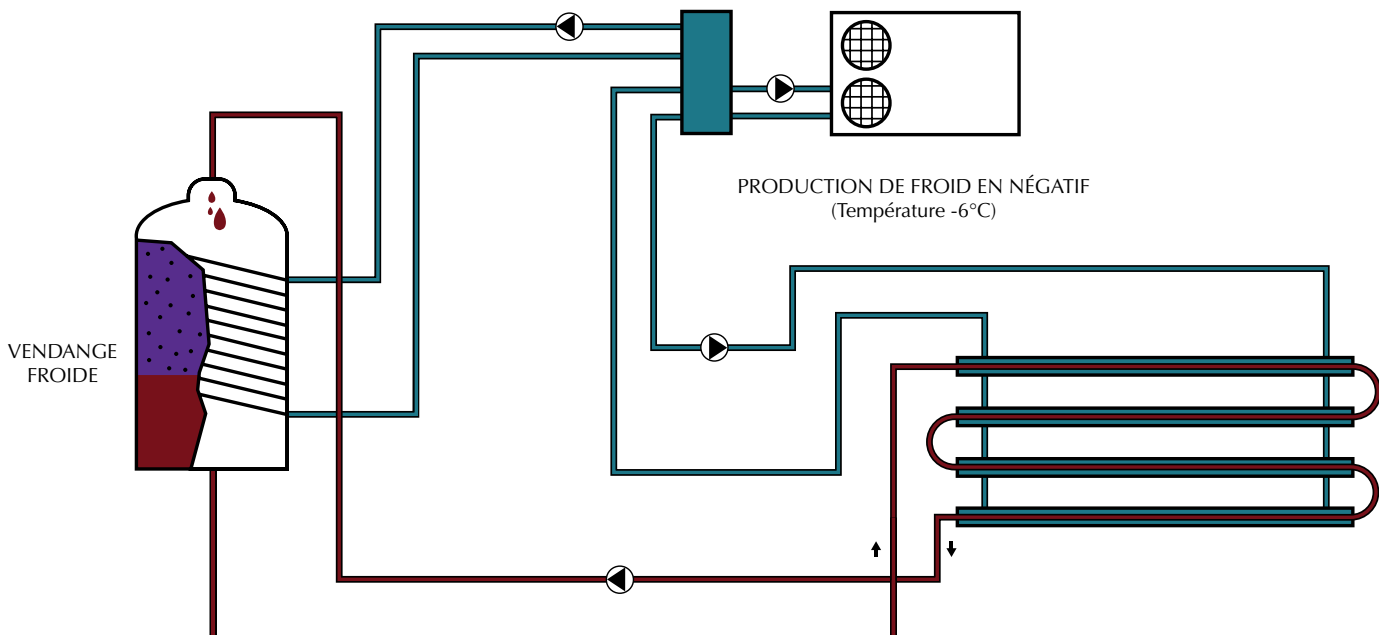
- Conservation des arômes
- Vin plus rond (rondeur)
- Extraction rapide de la couleur

Plusieurs méthodes de traitement sont possibles :

1 *Passage de la vendange dans un échangeur multitube*



2 *Séparation des jus avec traitement du jus par échangeur*



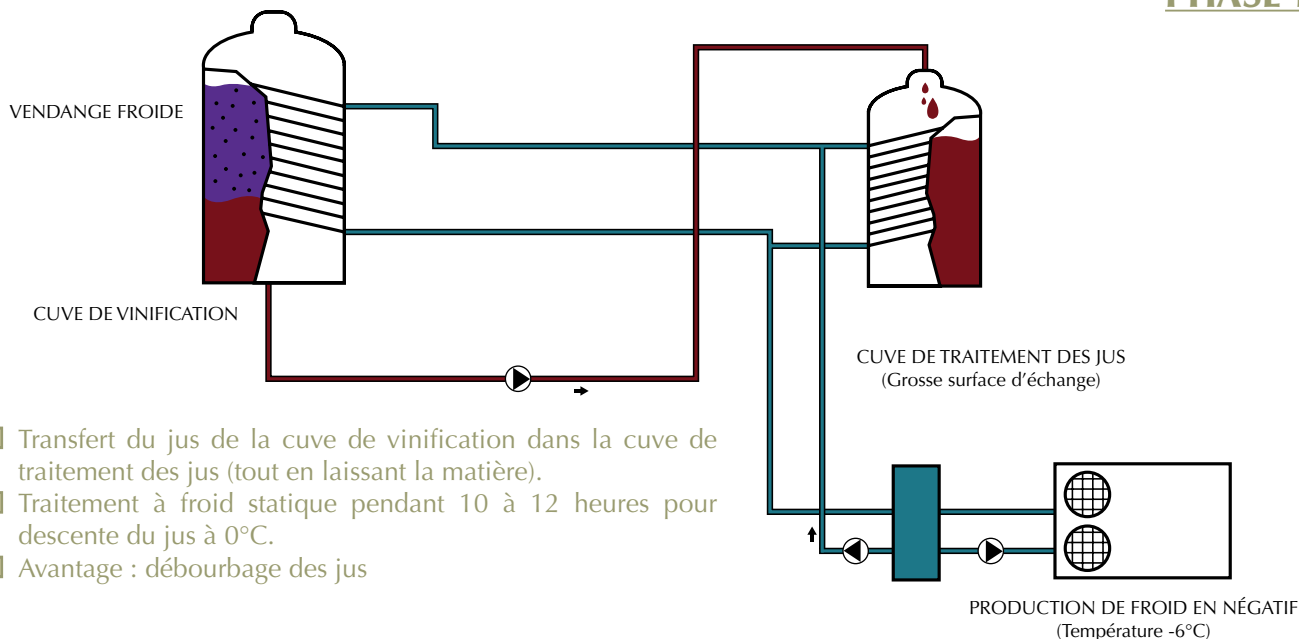


Thermovinification

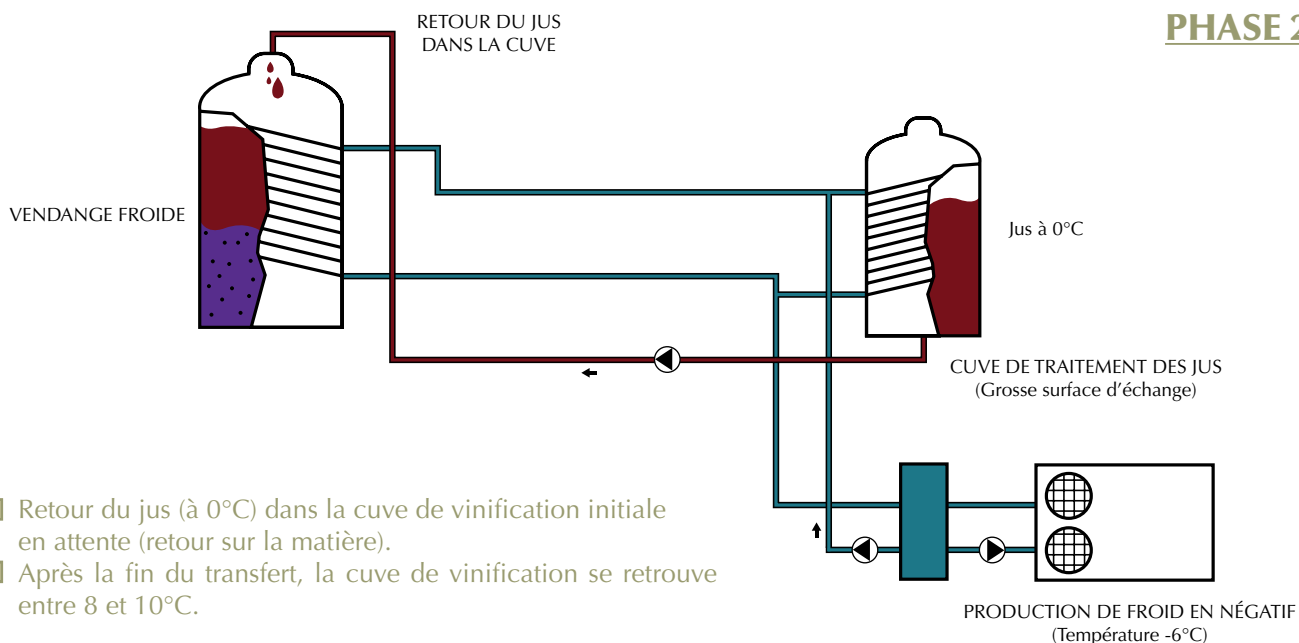
TRAITEMENT PRÉFERMENTAIRE À FROID

3 Séparation des jus avec traitement du jus en statique

PHASE 1



PHASE 2



Distributeur agréé



LAMOUREUX - Siège social
33 Moulin de Gonin - 33540 GORNAC

LAMOUREUX - Médoc
33112 SAINT LAURENT DU MEDOC

Tél. 05 56 61 96 56 - Fax 05 56 61 95 63
lamouroux@lamouroux.com

www.lamouroux.com