



LAMOUROUX
PROCESS VINICOLE

TRAITEMENT THERMIQUE

ÉCHANGEUR THERMIQUE - REFROIDISSEMENT VENDANGE
CHAMBRE FROIDE
DÉBOURBAGE DES VINS ROUGES
ET TRAITEMENT FROID
THERMOVINIFICATION

ÉDITION
SEPTEMBRE 2026



ÉCHANGEUR À VENDANGES POUR REFROIDISSEMENT

Château Nalys (Châteauneuf-du-Pape)

INSTALLATION 2026

ÉCHANGEUR THERMIQUE



ÉCHANGEUR À VENDANGES POUR REFROIDISSEMENT

Site CAPV (Corse)

INSTALLATION 2026

ÉCHANGEUR THERMIQUE





ÉCHANGEUR À VENDANGES

Château Tour de Pez (Saint-Estèphe)

INSTALLATION 2020

ÉCHANGEUR THERMIQUE



ÉCHANGEUR À VENDANGES POUR REFROIDISSEMENT

Château Timberlay (Saint-André-de-Cubzac)

INSTALLATION 2019



ÉCHANGEUR THERMIQUE



ÉCHANGEUR À JUS

Château Fieuzal (Léognan)

INSTALLATION 2020



ÉCHANGEUR THERMIQUE



ÉCHANGEUR À JUS
Site CAPV (Corse)
INSTALLATION 2036

ÉCHANGEUR À JUS

Site CAPV (Corse)

INSTALLATION 2036



CHAMBRE FROIDE



CHAMBRE FROIDE

Château Troplong Mondot (Saint-Émilion)

INSTALLATION 2021





CHAMBRE FROIDE

Château Duhart-Milon (Pauillac)

INSTALLATION 2021



SOUS-STATION ALIMENTATION CHAMBRE FROIDE

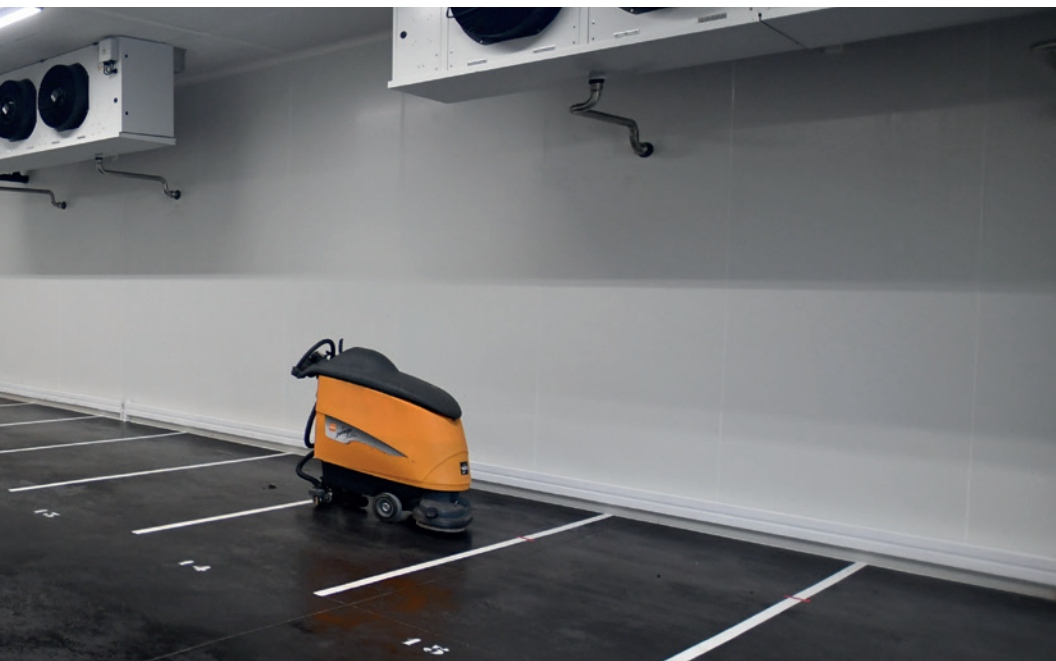
Château Duhart-Milon (Pauillac)

INSTALLATION 2021



TRAITEMENT THERMIQUE - CHAMBRE FROIDE

Château Rauzan Ségla (Margaux)
INSTALLATION 2024



DÉBOURBAGE DES VINS ROUGES

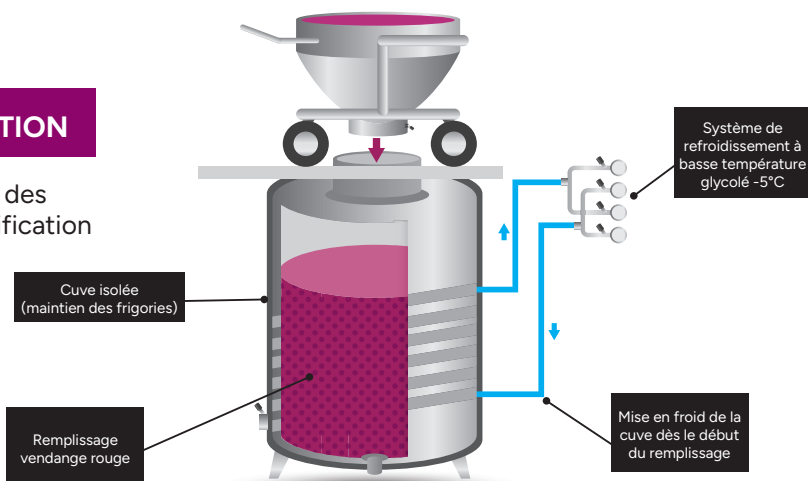
PRINCIPE

Intérêt :

- Clarifier les jus en vinification rouge pour obtenir des vins plus nets et plus propres le plus tôt possible
- Réaliser du préfermentaire à froid sans traitement thermique sur la vendange (chambre froide cagette, tunnel de réfrigération, échangeur à vendange)

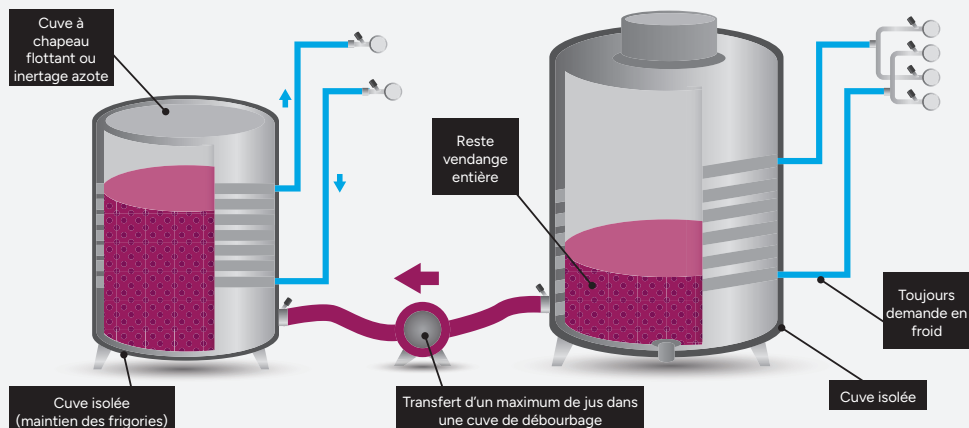
1^{ÈRE} OPÉRATION

Remplissage des
cuves de vinification



2^{ÈME} OPÉRATION

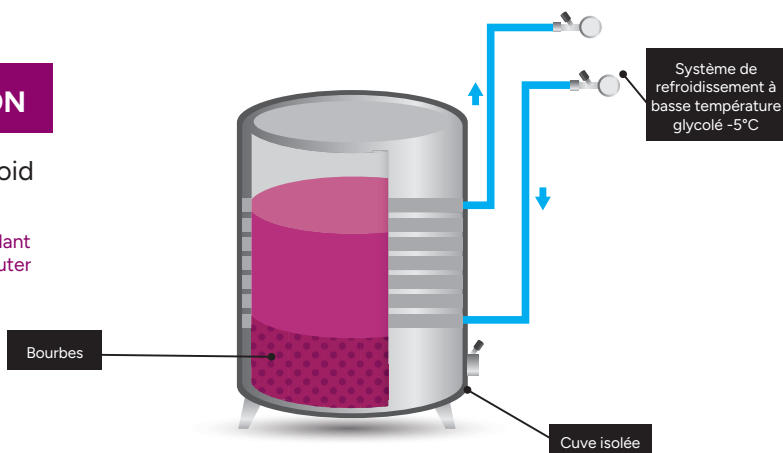
Soutirage du jus de la cuve de vinification
vers petite cuve ou garde vin



3^{ÈME} OPÉRATION

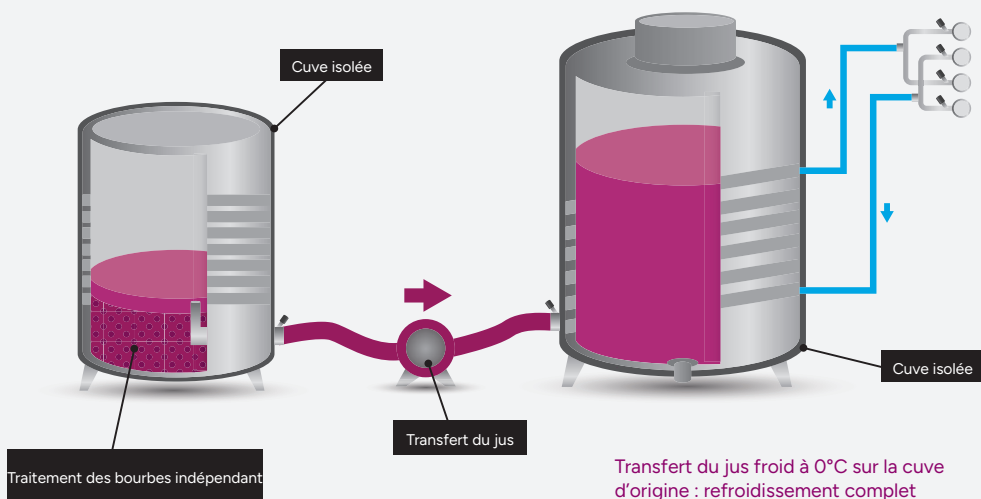
Débourbage à froid du jus

Traitement à froid pendant 12 heures pour faire chuter la température à 0°C



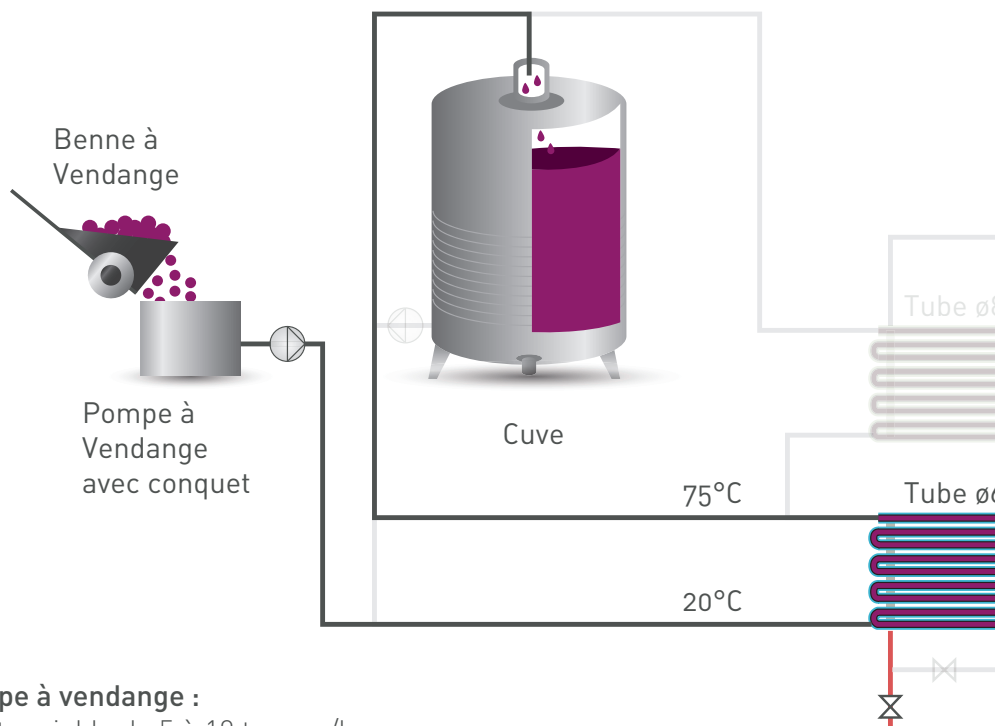
4^{ÈME} OPÉRATION

Réincorporation du jus froid sur la cuve de vinification d'origine



THERMOVINIFICATION

MODE CHAUFFAGE

**Pompe à vendange :**

Débit variable de 5 à 10 tonnes/h

Echangeur à vendange :

Débit 10 tonnes/h

Diamètres circuit vendange : 63 mm

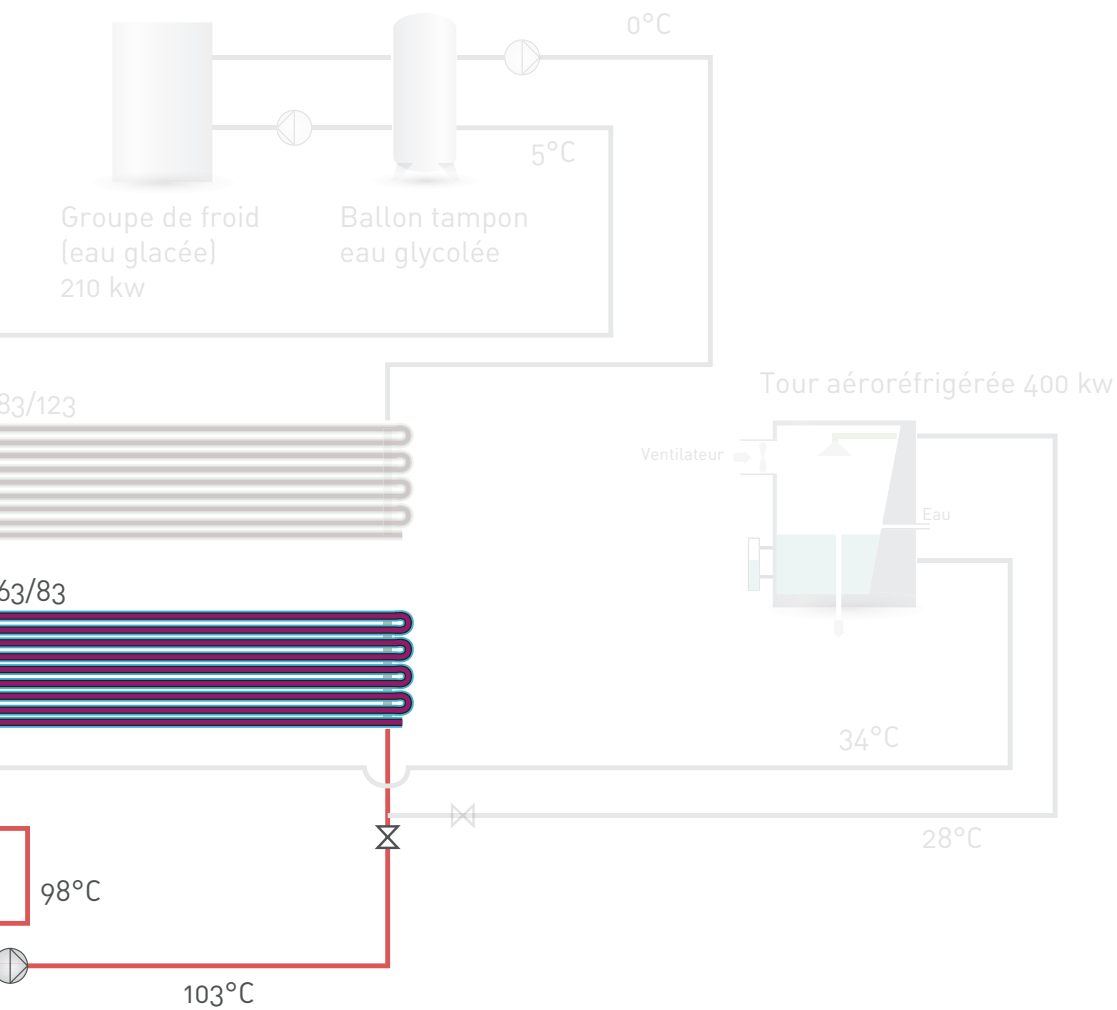
Diamètres circuit fluide : 83 mm

Chaudière :

Puissance 720 kW

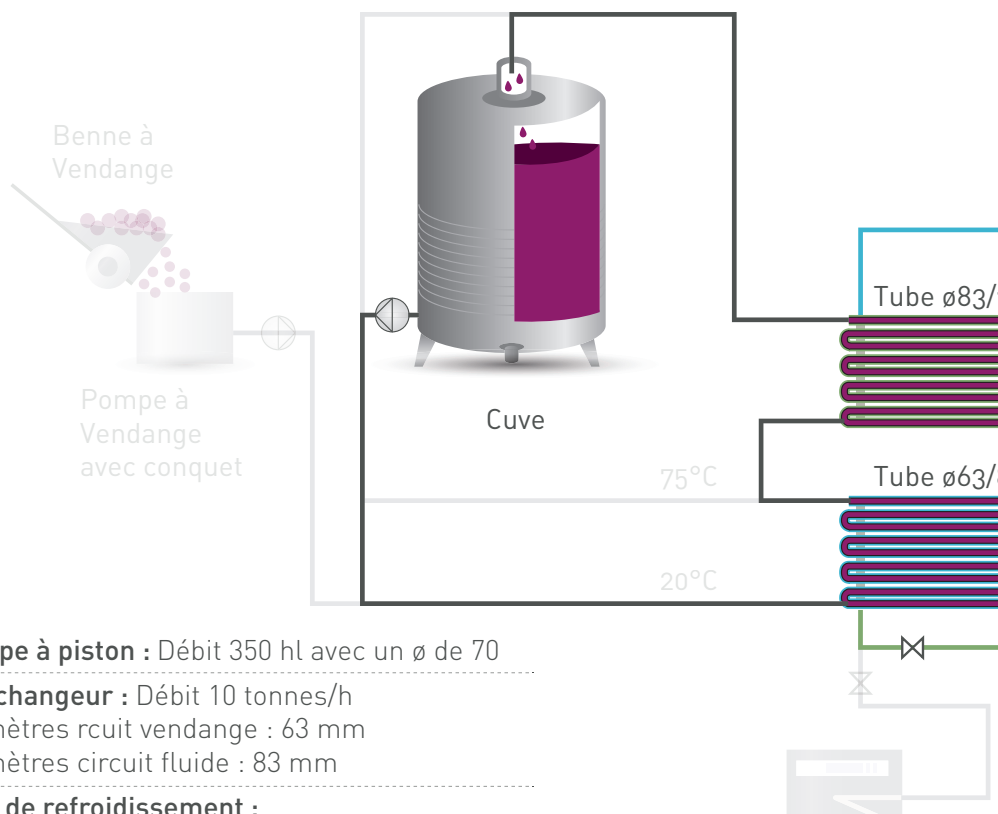


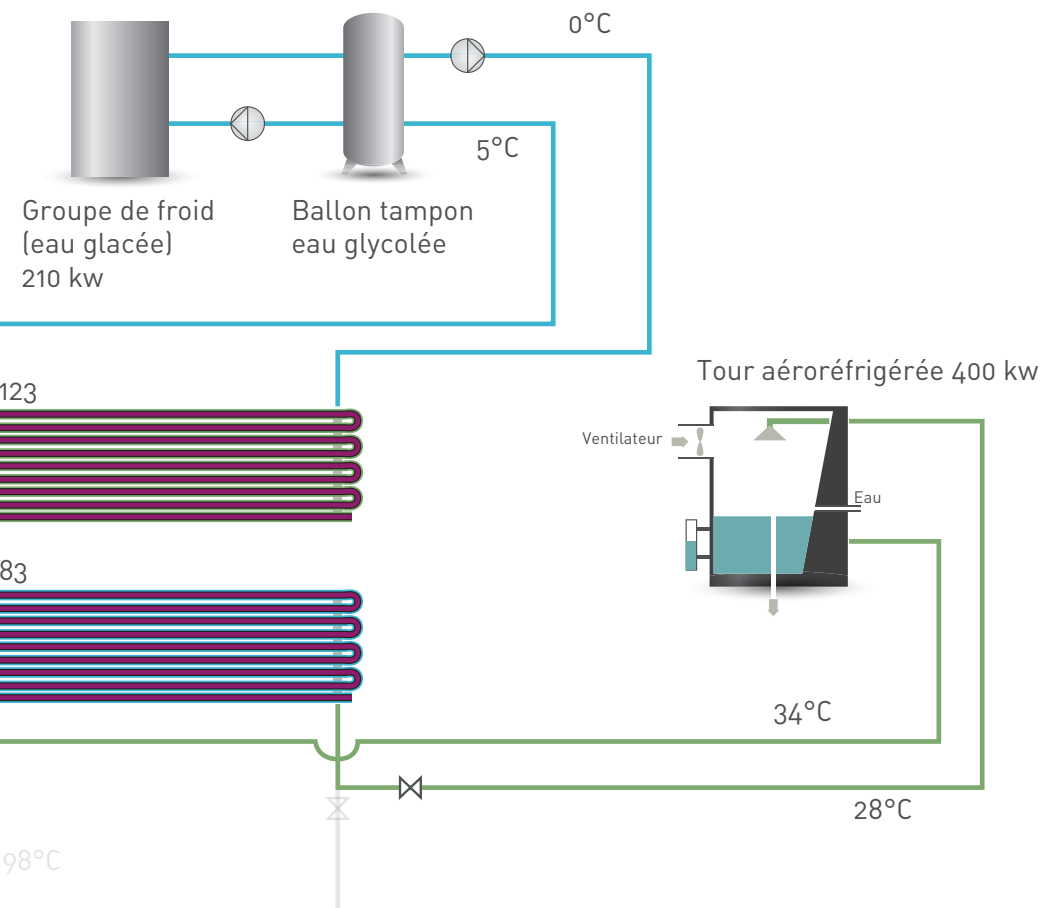
Chaudière fioul
720 kW



THERMOVINIFICATION

MODE REFROIDISSEMENT





THERMOVINIFICATION



THERMOVINIFICATION



ÉQUIPEMENTS POUR TRAITEMENT VENDANGE EN THERMOVINIFICATION

Vignoble Charrut (Saint-Quentin-de-Caplong)

INSTALLATION 2015

THERMOVINIFICATION





THERMOVINIFICATION





ÉQUIPEMENTS POUR TRAITEMENT VENDANGE EN THERMOVINIFICATION

Vignoble Charrut (Saint-Quentin-de-Caplong)

INSTALLATION 2015



LAMOUREUX S.A.S.

Z.A. du Bos Plan - 1 route de Canteloup
33750 BEYCHAC-ET-CAILLAU

LAMOUREUX Médoc

Zone d'activité - 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC

Tél. 05 57 808 900

Fax 05 57 808 909

lamoureux@lamoureux.com

www.lamoureux.com

