



BY LAMOUROUX

**SOLUTION POUR AMÉLIORER
L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES CHAIS**

 **LAMOUROUX**
PROCESS VINOICOLE

Définition

Outil intelligent de management et d'efficacité énergétique, dans le but de réduire la consommation d'énergie. Outil conçu 100% pour la vinification.

A quoi sert E2 ?

Maîtriser et réduire votre consommation d'énergie liée à la vinification, afin de réduire l'impact environnemental, tout en assurant le bon déroulement des opérations dans le chai. E2 vous permet de minimiser le fonctionnement de vos équipements selon un calendrier journalier, hebdomadaire, mensuel et annuel.

Comment E2 contrôle-t-il l'énergie ?

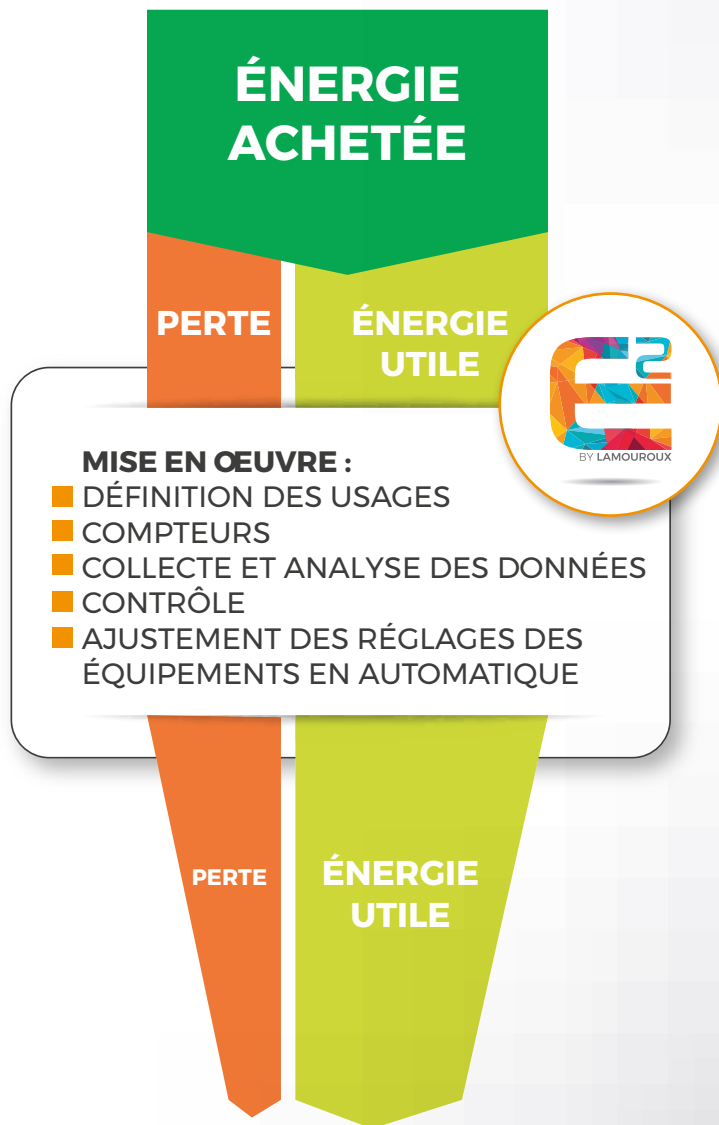
Grâce à des capteurs qui mesurent l'énergie des équipements du process de thermorégulation et d'actionneurs qui enclenchent les meilleurs réglages adaptés à la situation du travail en cours et qui synchronisent les équipements entre eux en temps réel.

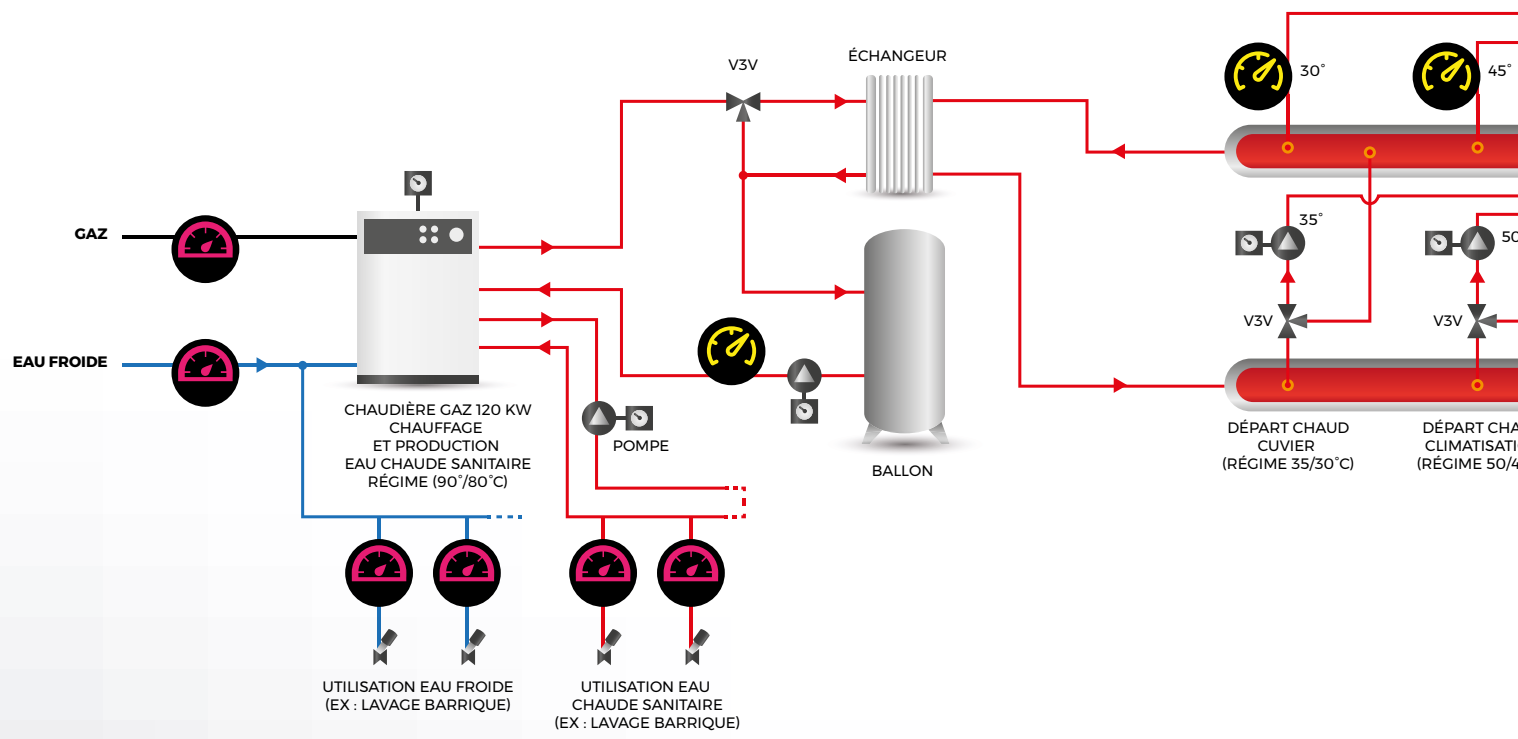
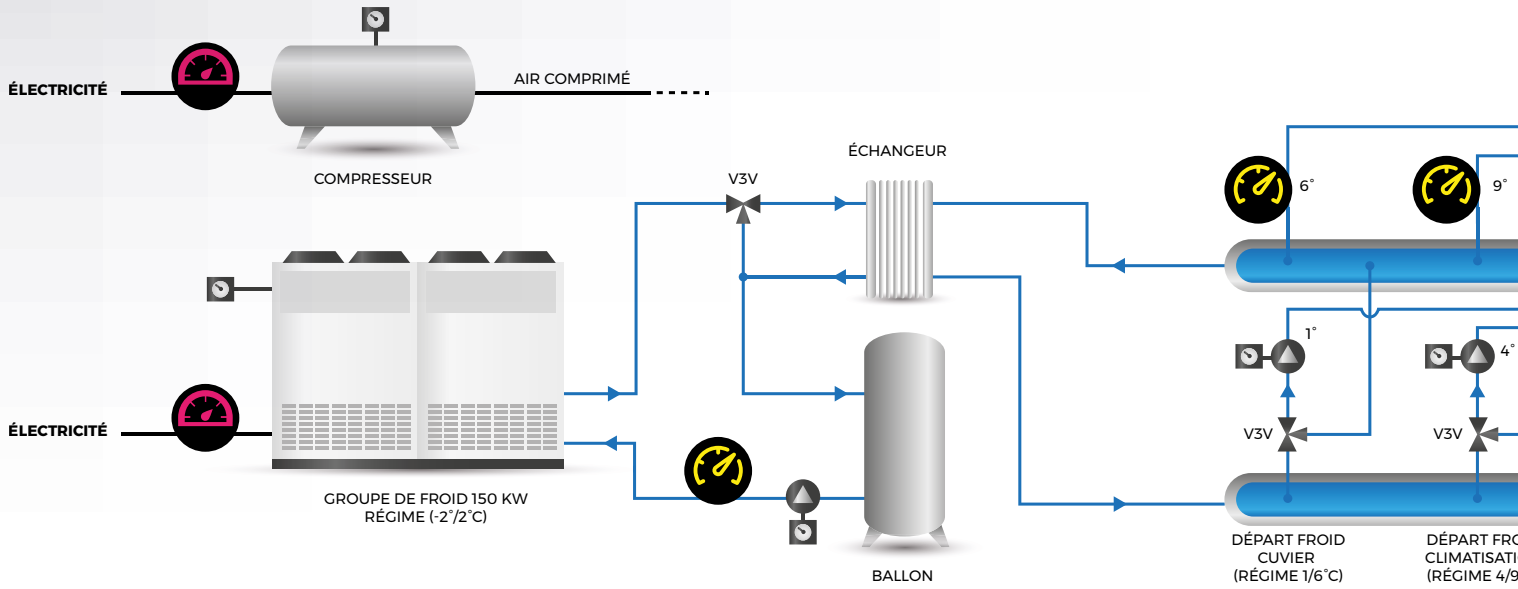
Dans quels buts ?

- Diminuer la quantité totale d'énergie consommée et réduire l'impact environnemental.
- Réduire la consommation en priorisant le fonctionnement d'équipement par rapport à d'autre pour éviter des pics de consommation.
- Suivre la consommation d'énergie en temps réel.
- Sensibiliser vos collaborateurs sur la consommation d'énergie.
- Démontrer le degré d'implication de votre exploitation dans une démarche environnementale.
- Répondre aux normes de qualité énergétique EN 16 001 / ISO 50 001.



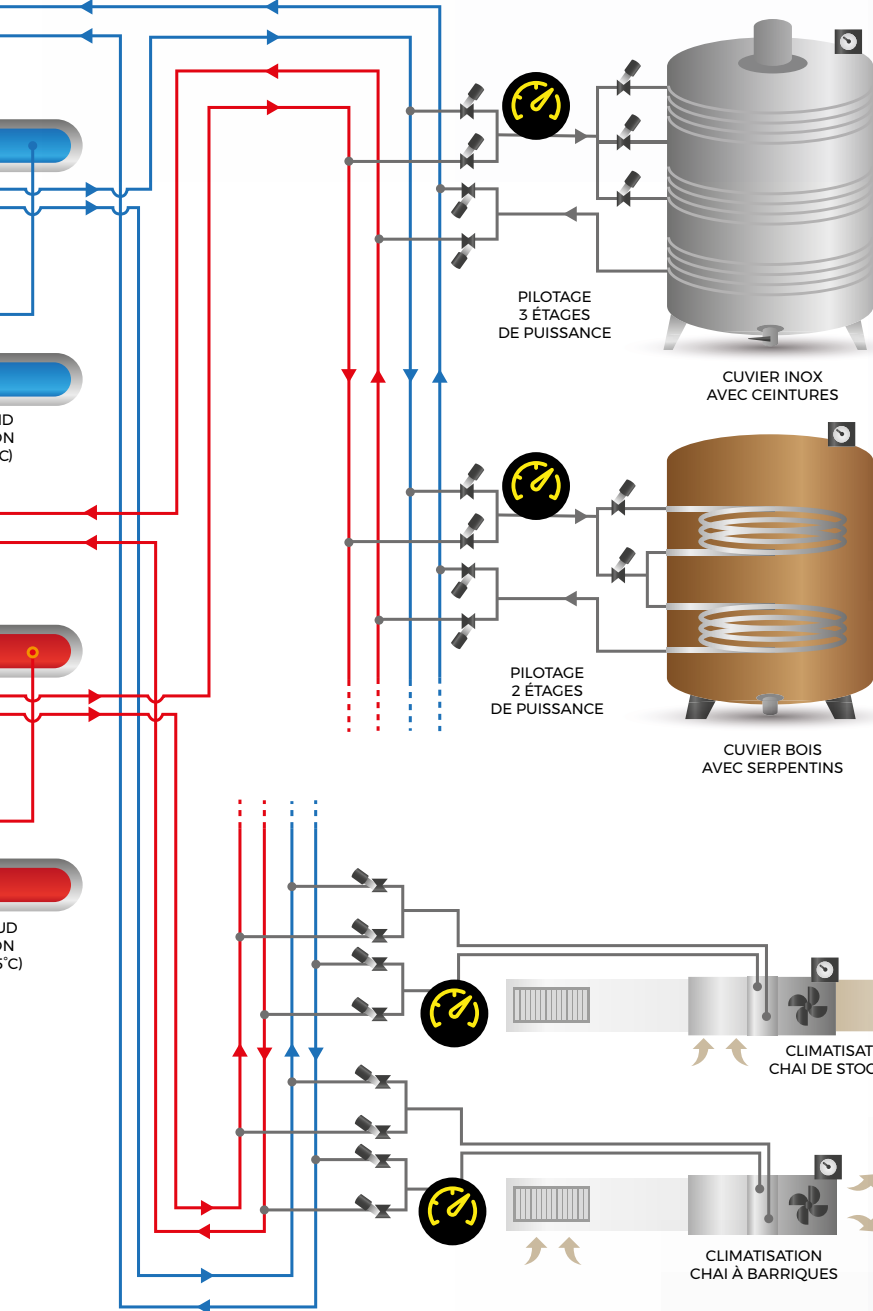
Solution innovante pour améliorer l'efficacité énergétique des chais







SOLUTION POUR AMÉLIORER L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES CHAIS



Compteur consommation
(électricité, gaz, eau)



Compteur d'énergie
thermique



Réglage puissance



Pompe à débit variable
(en fonction de la demande)



Vanne pneumatique



Régulation vanne 3 voies pour
réglage des consignes d'eau

Une mise en place par étapes



ETAPE N°1

Bilan thermique pour un bon dimensionnement des équipements de production

Bilan thermique de l'installation complète : permet de dimensionner les moyens et les puissances de production. Cette analyse préalable sert d'état des lieux.



ETAPE N°2

Mise en place de compteurs pour contrôler en temps réel la consommation énergétique

L'utilisation de capteurs, de compteurs et de sous-compteurs énergétiques pour les postes les plus importants (groupe de froid, chaudière, pompes, cuves...) permet de réaliser la cartographie temps réel de la consommation énergétique. On mesure, on quantifie la consommation et le coût énergétique.



ETAPE N°3

Définition de scénarios pour réduire la consommation des équipements, selon un calendrier, quotidien, hebdomadaire et annuel

Une augmentation de la consommation peut être due à la diminution de l'efficacité énergétique, mais aussi à une phase de travail particulière (lancement des fermentations), ou même parfois à des conditions climatiques défavorables.

Il faut donc anticiper ces pics d'activité et définir les équipements ou tâches qui peuvent être mis en attente pendant ces périodes.

Définition des scénarios avec : le mode de travail du client, les opérations à prioriser, le bilan thermique du chai et des consommations en temps réel des équipements. Ceci donnera un algorithme, personnalisable par le client qui va lisser et même réduire la consommation d'énergie des équipements du chai (chaudière, groupe de froid, pompes, cuves...).

Ceci optimise donc au maximum la consommation et le coût de l'énergie en fonction des opérations réalisées en temps réel dans le chai.



ETAPE N°4

Mise en place d'indicateurs de suivi énergétique

Suivi d'indicateurs de la performance énergétique adaptés à l'activité du chai.

En effet, le contrôle global de la consommation énergétique de l'exploitation ne suffit pas à utiliser l'énergie efficacement. Il faut analyser en permanence et adapter la synchronisation des équipements, comme le propose E2.

Par ailleurs, cela permet une analyse très poussée de la consommation énergétique du chai et la possibilité de calculer ensuite la quantité d'énergie et son coût, par litre de vin produit.

De nombreux facteurs influent sur la consommation énergétique : nombre de cuve à réguler en température, température extérieure... Ainsi, un indicateur exprimé en kWh/litre de vin peut être utilisé pour vérifier dans le temps le bon fonctionnement d'un équipement, corriger les écarts et réduire sa consommation énergétique.



BY LAMOUREUX

La solution qui garantit le meilleur équilibre entre d'une part, les enjeux économique et écologique et d'autre part les enjeux qualitatif et concurrentiel car les vins de meilleure qualité exigent une consommation énergétique plus importante.





LAMOUROUX
PROCESS VINICOLE

LAMOUROUX S.A.S.

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

LAMOUROUX Médoc
Zone d'activité - 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC

Tél. 05 57 808 900

Fax 05 57 808 909
lamouroux@lamouroux.com

www.lamouroux.com

