



ATTENTIFS À LA PERFECTION DE LA GRAPPE AU VERRE

Azote et contrôle de la température pour l'industrie vinicole



ENGINEERING YOUR SUCCESS.

ATTENTIFS À LA PRODUCTION CONSTANTE DE GRANDE QUALITÉ

Le marché mondial du vin n'a jamais été aussi concurrentiel et les attentes des clients n'ont jamais été aussi élevées. Confrontés à un vaste choix, les acheteurs se tournent de plus en plus vers des marques familières pour leur qualité constante, leur goût et leur prix abordable.

Pour les producteurs, le défi consiste à fournir aux consommateurs leurs vins favoris dans les volumes et aux coûts demandés, tout en leur assurant que le goût, le caractère et le plaisir resteront intacts.

Le succès repose sur un mélange de compétences traditionnelles, de techniques innovantes et d'expérience. L'enjeu est de préserver les meilleures méthodes traditionnelles tout en adoptant de nouvelles approches efficaces.

La solution complète pour la fabrication du vin

Au XXI^e siècle, les gaz industriels tels que l'azote, mais aussi la mécanisation du contrôle de la température sont des éléments à part entière de la production à grande échelle. En collaborant avec les bons partenaires, les producteurs peuvent travailler plus efficacement tout en garantissant la pureté et l'intégrité de leur vin.

En rapprochant une technologie de premier ordre et l'expérience du terrain, Parker propose une gamme de solutions techniquement avancées, écoénergétiques et fiables à l'industrie vinicole. Elles rassemblent NITROSource, le générateur d'azote sur site le plus écoénergétique au monde ; Hyperchill Plus, la gamme avancée de refroidisseurs de processus industriels, ainsi que notre gamme de solutions de filtration d'air stérile.



« Sur le marché moderne, les clients sont demandeurs de vins agréables et fiables pour un prix raisonnable »





ATTENTIFS À L'AZOTE

De la fermentation à la mise en bouteille, l'azote joue un rôle important dans la fabrication du vin moderne.

La génération sur site constitue une source d'azote fiable au coût total le plus bas du marché.

Intégrée dans une plate-forme de production d'azote, la gamme de générateurs d'azote gazeux NITROSource de Parker propose une rentabilité maximum, une disponibilité garantie et la technologie la plus écoénergétique de sa catégorie.

Fermentation et pigeage

Alors que la réussite du pigeage manuel dépend de la compétence de l'opérateur, l'ajout d'azote dans les cuves de fermentation permet un processus moins long et un résultat plus constant.

Barbotage

NITROSource fournit les débits constants nécessaires à l'évacuation efficace de l'oxygène dissous, au réglage précis du dioxyde de carbone et à la prévention de l'oxydation après la mise en bouteille.

Inertage des cuves

L'introduction d'azote dans l'espace supérieur des cuves de traitement et de stockage constitue une méthode très efficace pour prévenir l'oxydation et assurer la protection contre la contamination par les levures et les bactéries.

Transfert de pression

L'azote à haute pression est appliqué dans l'espace supérieur des cuves de stockage afin de permettre un transfert plus efficace et de garantir un environnement sans oxygène en cours de transport.

Purge

La purge à l'azote très pur réduit les niveaux d'oxygène ainsi que l'activité microbologique nuisible au sein de l'équipement et des conduites.

Mélange de vins

L'azote constitue une alternative très efficace au brassage mécanique, qui nécessite une stérilisation méticuleuse et régulière.

Rinçage de bouteilles

Le rinçage des bouteilles à l'azote purge l'oxygène avant le remplissage et réduit la consommation d'eau ; il constitue un traitement plus efficace que la seule stérilisation.

Remplissage de bouteilles

La collecte d'oxygène par entraînement d'air constitue un problème de taille au cours de la mise en bouteille. La purge à l'azote élimine le risque de dégradation du vin par oxydation. NITROSource est aussi efficace dans les usines de mise en bouteille que comme source d'azote fiable pour les camions de mise en bouteille du vin.

Mélange de gaz sur site

Les purificateurs de CO₂ peuvent également être intégrés avec NITROSource, ce qui assure la fourniture constante de dioxyde de carbone de bonne qualité ; c'est essentiel pour empêcher le vin de devenir plat et lui conférer ce bouquet si important.



ATTENTIFS AUX SOLUTIONS PLUS RENTABLES

NITROSource : alimentation
continue en azote et fiabilité
ultime du gaz

Parker domnick hunter NITROSource est la source d'azote la plus efficace et la plus économique pour la production vinicole. Elle fournit tout le gaz nécessaire à la demande. Si ses coûts d'exploitation sont moindres, sa fiabilité et sa productivité sont inégalées, grâce aux technologies innovantes d'économies d'énergie et à une conception favorisant un entretien réduit.

Vous pouvez donc espérer un retour sur investissement après 6 à 24 mois* - qui sera suivi d'économies tangibles et d'une contribution positive à la rentabilité de votre activité. Il faut bien entendu comparer cela avec les méthodes classiques d'alimentation, en ajoutant les coûts "cachés" des fournisseurs de gaz auxquels sont soumis les utilisateurs comme la location des bouteilles de gaz ainsi que les frais de livraison et de gestion.

*Le retour sur investissement de 24 mois dépend de l'utilisation et d'autres facteurs

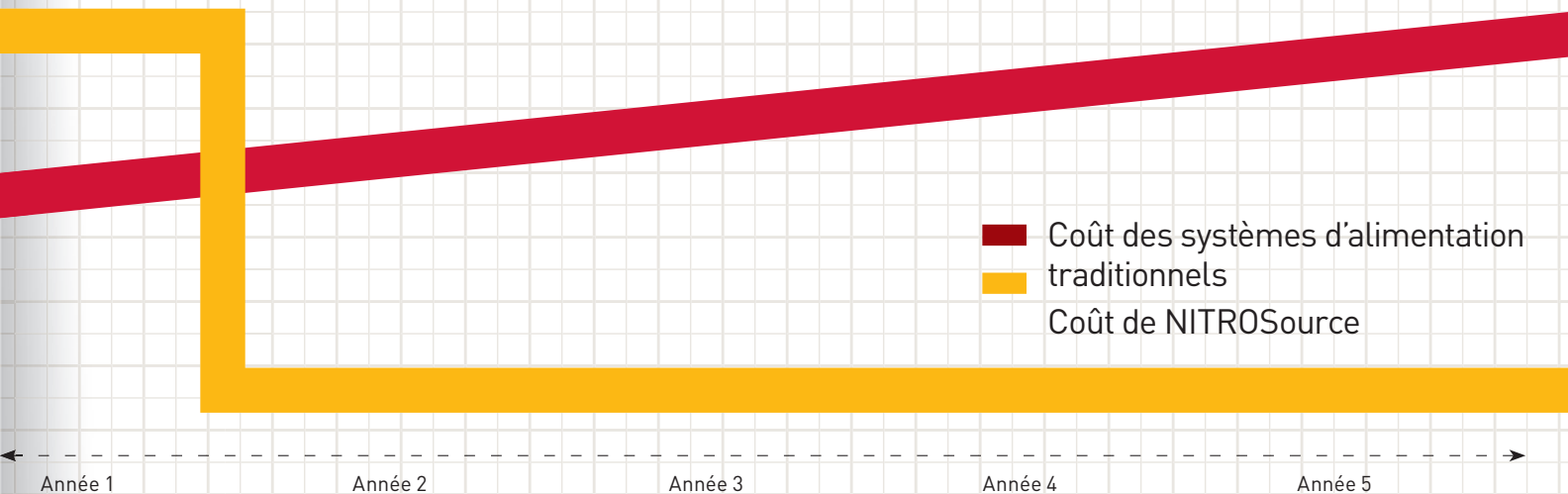


« La maîtrise des coûts et la qualité ont une importance égale pour nous – nous ne pouvons nous permettre aucun compromis pour produire les vins que veulent nos clients »

Un membre de Consorzio, Italie

La source d'azote la plus économique

Lorsque tous les coûts réels induits sont additionnés, NITROSource s'avère être la source de production d'azote la plus économique.



■ Coût des systèmes d'alimentation traditionnels
■ Coût de NITROSource

Conçu pour la qualité

Parker domnick hunter NITROSource propose des fonctions techniquement avancées ; conçues pour vous assurer la fourniture ininterrompue de gaz, une pression stable, un débit constant et une pureté garantie ; des facteurs essentiels de la production vinicole.

- Régulateur de débit massique : quoi qu'il arrive, le générateur continue à fournir une pression et un flux de service conformes.

- Analyseur d'oxygène intégré : mesure en permanence la teneur en oxygène du flux gazeux en sortie.
- Dérivation de gaz hors spécifications : ce composant permet de garantir que la pureté du gaz fourni à l'application est toujours correcte.
- Régulation des pressions d'entrée et de sortie : garantit une efficacité de fonctionnement optimale et protège le vin de tout dommage ou gaspillage éventuel.
- Système de commande électronique : permet la gestion complète de toutes les fonctions critiques du générateur.

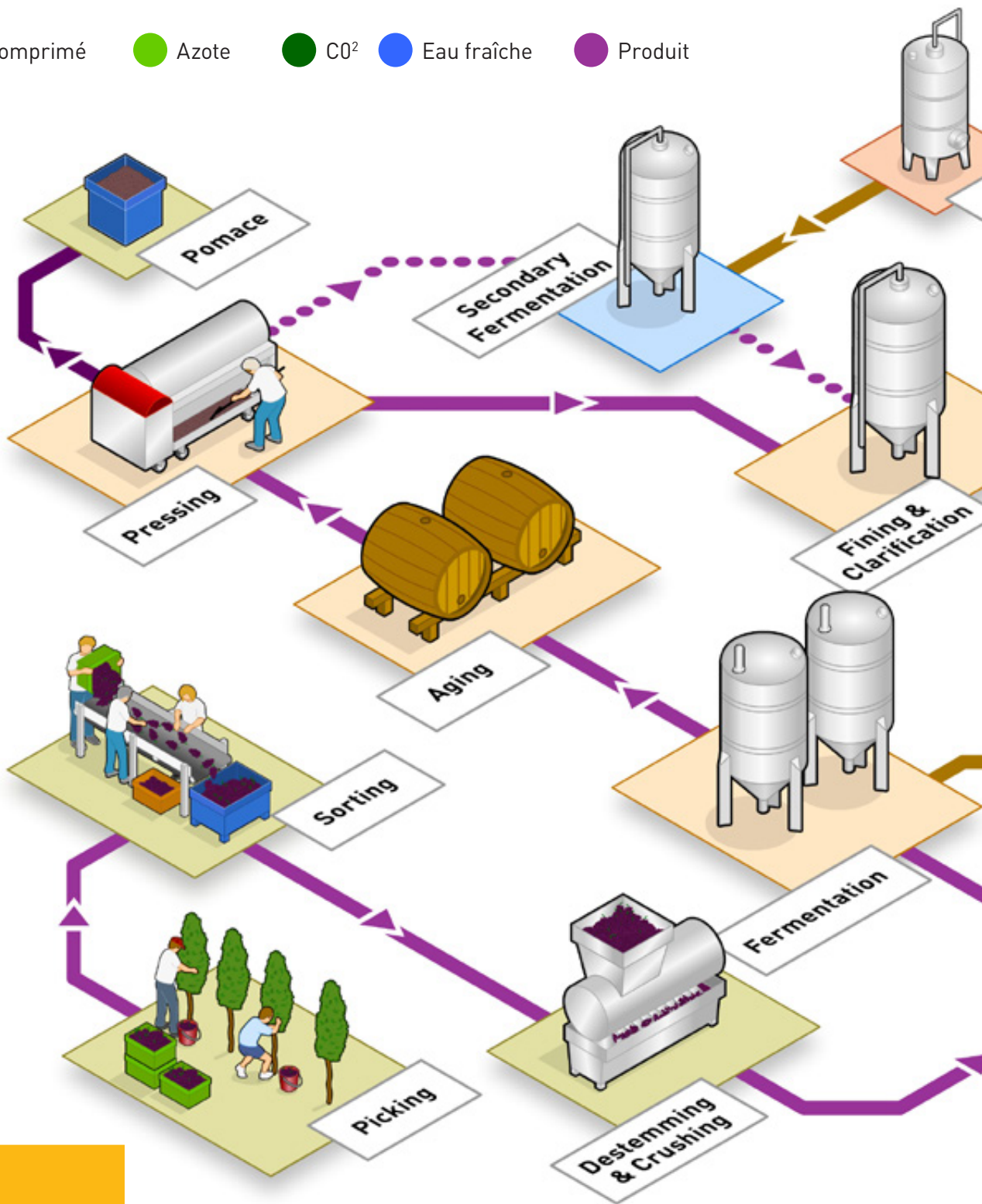
Contrôlé et certifié : sûr

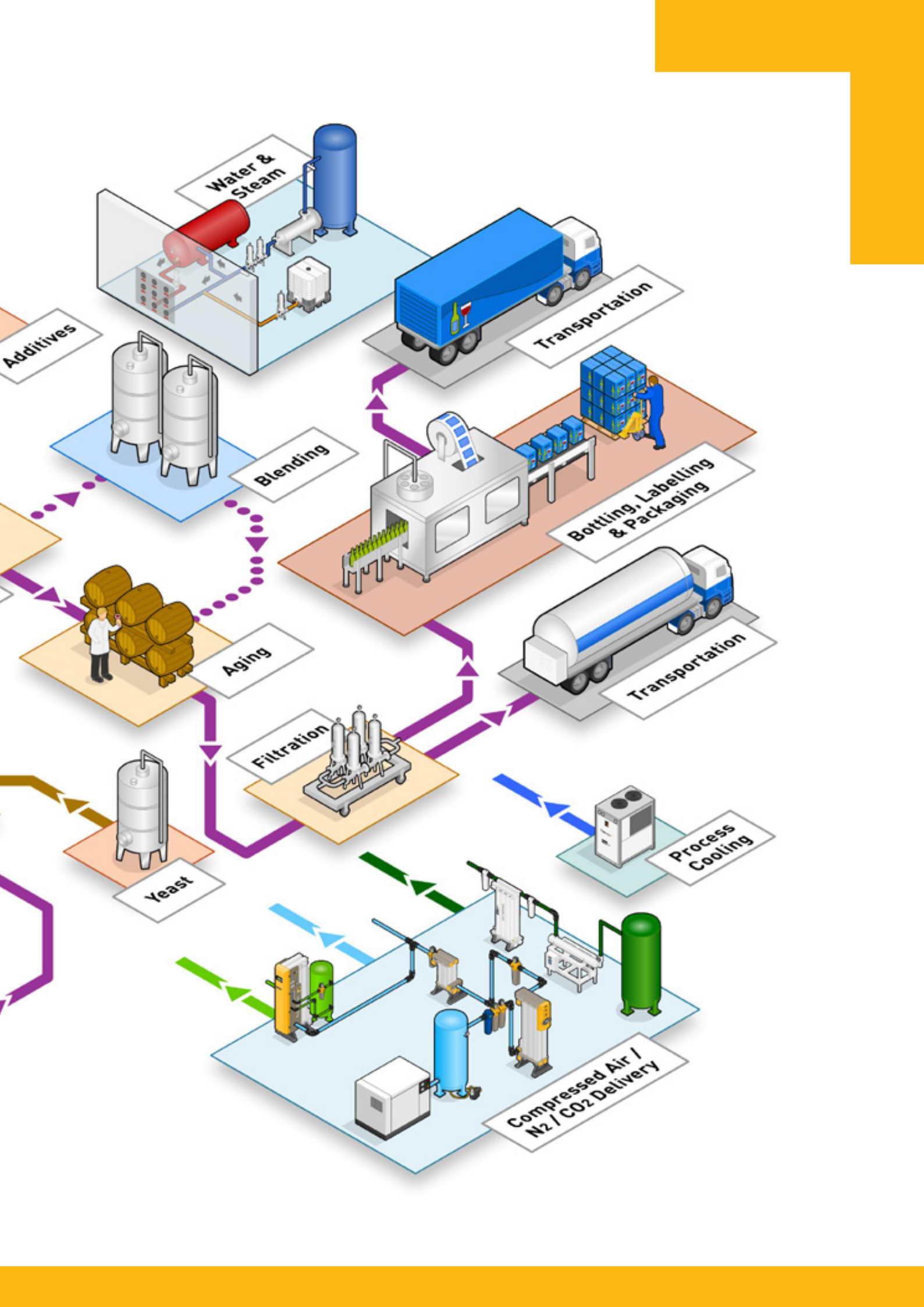
Les générateurs NITROSource disposent d'une accréditation délivrée par un organisme de certification indépendant dans le domaine de l'alimentation et des boissons. Celle-ci témoigne d'une production de gaz homologuée pour les produits pharmaceutiques et alimentaires, conforme aux recommandations européennes et à l'article 21 de la FDA américaine (Food & Drugs Administration). C'est un choix sans risque pour la production vinicole.

ATTENTIFS AU PROCESSUS

De l'Amarone au Zinfandel, Parker propose des solutions adaptées à chaque type de vinification, ainsi que pour la plupart des principales étapes de la production, du stockage et de la mise en bouteille.

- Air comprimé
- Azote
- CO²
- Eau fraîche
- Produit







ATTENTIFS AU CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Le contrôle précis de la température est un facteur essentiel de la réussite de la production de vin. Tout au long du processus, toute incursion hors des plages de températures requises aura un impact sur la qualité générale, le goût, la couleur et l'arôme.

Les producteurs ne peuvent se permettre aucun compromis sur la précision. Grâce à leur grande efficacité énergétique, leur universalité et leur fiabilité extrême, les refroidisseurs Parker Hiross Hyperchill Plus constituent le choix idéal pour le contrôle efficace des températures dans le cadre de la production vinicole moderne.

Moût/macération à froid

Le moût de vin doit être refroidi immédiatement, en outre, comme la macération requiert un refroidissement constant, les températures fraîches (généralement comprises entre 3 et 15 °C) sont idéales pour la qualité.

Fermentation

Nos refroidisseurs n'intègrent pas de pompe à chaleur réversible et ne permettent pas le chauffage. Ils sont ainsi mieux adaptés aux zones où les températures ambiantes, au début de la fermentation, sont déjà suffisamment élevées pour que le processus puisse débuter.

Vin rouge

Les systèmes de réfrigération Hyperchill Plus fonctionnent avec les cuves de fermentation afin de contrôler étroitement la chaleur générée par la fermentation alcoolique (généralement comprise entre 20 et 25 °C). Un apport de chaleur est nécessaire au cours de la fermentation malolactique – là encore, une précision extrême est requise.

Vin blanc

Afin de développer au maximum les arômes fruités du vin blanc, il est essentiel de maintenir la température de fermentation entre 15 et 20 °C.


Stabilisation à froid

Un refroidissement précis est requis pour éliminer les cristaux de tartrate au cours du processus de stabilisation à froid. La température du vin est descendue pour atteindre quasiment le niveau de congélation, à -2/-3 °C.

Fabrication de vin

Les processus spécifiques varient en fonction des préférences du viticulteur et du caractère de chaque vin. Hyperchill Plus propose la plage et le contrôle de températures requis pour chaque traitement.





« Le contrôle précis de la température joue un rôle essentiel dans la spécificité du goût et du caractère de nos vins »

Producteur AOC, Côtes du Rhône

ATTENTIFS À LA PRÉCISION ET LA FIABILITÉ

Hyperchill Plus : Refroidisseurs de processus hautes performances

Hyperchill Plus est conçu pour permettre un contrôle précis de la température du fluide tout au long du processus de vinification. Compact, facile à utiliser et disponible avec une vaste gamme d'accessoires, Hyperchill Plus peut être intégré dans une grande variété d'équipements de traitement, de cuves, d'environnements de production et de transport.

Équipé d'un circuit hydraulique non ferreux, le modèle Hyperchill Plus assure la stabilité du fonctionnement dans des conditions optimales de qualité et de propreté du fluide de refroidissement. Chaque unité subit des tests méticuleux avant sa livraison et, par conséquent, les viticulteurs bénéficient d'une productivité maximum avec des coûts de maintenance et des temps d'arrêt machine réduits. En outre, ils bénéficient de l'assurance que la température optimale du fluide sera préservée, quoi qu'il arrive.

Conçu pour une productivité maximum

Développée en collaboration avec les ingénieurs de renommée internationale de Parker, la gamme Hyperchill Plus est conçue pour optimiser les avantages qui ont une réelle importance : les performances, le contrôle et les économies. Une gamme de caractéristiques innovantes permet des performances exceptionnelles en termes de gestion de la température, d'efficacité énergétique et de fiabilité.

- Les contrôleurs électroniques dotés d'un logiciel propriétaire : permettent un contrôle très précis ainsi que la surveillance à distance.
- Entièrement configurable : permet le paramétrage idéal pour chaque processus de vinification.
- Cuves à eau de grande capacité : minimisent la fréquence des cycles du compresseur et permettent une régulation précise de la température.
- Condenseurs et évaporateurs surdimensionnés : ils assurent la plus faible consommation énergétique du marché et réduisent les coûts de fonctionnement.
- Paramétrage multicompresseur et doubles pompes à eau de réserve : système de renfort complet, réduction des temps d'arrêt et des interruptions de traitement.





ATTENTIFS À LA FOURNITURE D'UNE SOLUTION COMPLÈTE

Filtres à air stérile et à liquide

Notre but est de fournir une gamme complète de solutions à air comprimé et de traitement par gaz aux producteurs de vin. Nos filtres à air stérile et à liquide, équipés de boîtiers compacts et d'éléments à longévité élevée, sont les parfaits compléments de nos gammes NITROSource et Hyperchill.

Nos solutions de filtration éliminent les impuretés de l'air et du liquide tout au long du processus de vinification, ce qui garantit des résultats de la plus grande qualité, de la grappe au verre.





ATTENTIFS AUX PARTENARIATS PRODUCTIFS

Chez Parker, nous travaillons en partenariat avec nos clients du monde entier, avec lesquels nous partageons notre expertise et notre savoir-faire pour développer des méthodes de vinification meilleures et plus productives.

- **NITROSource** : le générateur d'azote le plus écoénergétique au monde, réduit les coûts, améliore la rentabilité et augmente la qualité tout au long du processus de production du vin.
- **Hyperchill Plus** : le refroidisseur de précision techniquement avancé, compact, pratique, extrêmement efficace et fiable ; il préserve le caractère et le goût de chaque vin.
- **Innovation** : les investissements constants dans la recherche et le développement nous permettent de fournir en permanence à l'industrie vinicole les standards les plus élevés de purification et de contrôle des fluides.
- **Assurance qualité** : la fabrication, les services et l'assistance technique de classe internationale, couplés à notre programme de garantie étendue, vous apportent une totale confiance et assurent votre tranquillité d'esprit.

**POUR PLUS D'INFORMATIONS
SUR NOS SOLUTIONS POUR
L'INDUSTRIE VINICOLE,
VEUILLEZ CONTACTER
+33 (0)4 50 25 80 25**

Parker dans le monde

Europe, Moyen Orient, Afrique

AE – Émirats Arabes Unis, Dubai
Tél: +971 4 8127100
parker.me@parker.com

AT – Autriche, St. Florian
Tel: +43 (0)7224 66201
parker.austria@parker.com

AZ – Azerbaïdjan, Baku
Tél: +994 50 2233 458
parker.azerbaijan@parker.com

BE/NL/LU – Benelux, Hendrik Ido Ambacht
Tel: +31 (0)541 585 000
parker.nl@parker.com

BG – Bulgarie, Sofia
Tél: +359 2 980 1344
parker.bulgaria@parker.com

BY – Biélorussie, Minsk
Tél: +48 (0)22 573 24 00
parker.poland@parker.com

CH – Suisse, Etoy
Tél: +41 (0)21 821 87 00
parker.switzerland@parker.com

CZ – République Tchèque, Klecany
Tél: +420 284 083 111
parker.czechrepublic@parker.com

DE – Allemagne, Kaarst
Tél: +49 (0)2131 4016 0
parker.germany@parker.com

DK – Danemark, Ballerup
Tél: +45 43 56 04 00
parker.denmark@parker.com

ES – Espagne, Madrid
Tél: +34 902 330 001
parker.spain@parker.com

FI – Finlande, Vantaa
Tél: +358 (0)20 753 2500
parker.finland@parker.com

FR – France, Contamine s/Arve
Tél: +33 (0)4 50 25 80 25
parker.france@parker.com

GR – Grèce, Le Pirée
Tél: +30 210 933 6450
parker.greece@parker.com

HU – Hongrie, Budaörs
Tél: +36 23 885 470
parker.hungary@parker.com

IE – Irlande, Dublin
Tél: +353 (0)1 466 6370
parker.ireland@parker.com

IL – Israël
Tel: +39 02 45 19 21
parker.israel@parker.com

IT – Italie, Corsico (MI)
Tél: +39 02 45 19 21
parker.italy@parker.com

KZ – Kazakhstan, Almaty
Tél: +7 7273 561 000
parker.easteurope@parker.com

NO – Norvège, Asker
Tél: +47 66 75 34 00
parker.norway@parker.com

PL – Pologne, Warszawa
Tél: +48 (0)22 573 24 00
parker.poland@parker.com

PT – Portugal
Tel: +351 22 999 7360
parker.portugal@parker.com

RO – Roumanie, Bucarest
Tél: +40 21 252 1382
parker.romania@parker.com

RU – Russie, Moscou
Tél: +7 495 645-2156
parker.russia@parker.com

SE – Suède, Spånga
Tél: +46 (0)8 59 79 50 00
parker.sweden@parker.com

SK – Slovaquie, Banská Bystrica
Tél: +421 484 162 252
parker.slovakia@parker.com

SL – Slovénie, Novo Mesto
Tél: +386 7 337 6650
parker.slovenia@parker.com

TR – Turquie, Istanbul
Tél: +90 216 4997081
parker.turkey@parker.com

UA – Ukraine, Kiev
Tél: +48 (0)22 573 24 00
parker.poland@parker.com

UK – Royaume-Uni, Warwick
Tél: +44 (0)1926 317 878
parker.uk@parker.com

ZA – Afrique du Sud, Kempton Park
Tél: +27 (0)11 961 0700
parker.southafrica@parker.com

Amérique du Nord

CA – Canada, Milton, Ontario
Tél: +1 905 693 3000

US – USA, Cleveland
Tél: +1 216 896 3000

Asie Pacifique

AU – Australie, Castle Hill
Tél: +61 (0)2-9634 7777

CN – Chine, Shanghai
Tél: +86 21 2899 5000

HK – Hong Kong
Tél: +852 2428 8008

IN – Inde, Mumbai
Tél: +91 22 6513 7081-85

JP – Japon, Tokyo
Tél: +81 (0)3 6408 3901

KR – Corée, Seoul
Tél: +82 2 559 0400

MY – Malaisie, Shah Alam
Tél: +60 3 7849 0800

NZ – Nouvelle-Zélande, Mt Wellington
Tél: +64 9 574 1744

SG – Singapour
Tél: +65 6887 6300

TH – Thaïlande, Bangkok
Tel: +662 186 7000

TW – Taiwan, Taipei
Tél: +886 2 2298 8987

Amérique du Sud

AR – Argentine, Buenos Aires
Tél: +54 3327 44 4129

BR – Brésil, Sao Jose dos Campos
Tel: +55 800 727 5374

CL – Chili, Santiago
Tél: +56 2 623 1216

MX – Mexico, Toluca
Tél: +52 72 2275 4200

Centre européen d'information produits
Numéro vert : 00 800 27 27 5374
(depuis AT, BE, CH, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, IE, IL, IS, IT, LU, MT, NL, NO, PL, PT, RU, SE, SK, UK, ZA)

Parker Hannifin France SAS

142, rue de la Forêt
74130 Contamine-sur-Arve
Tél: +33 (0)4 50 25 80 25
Fax: +33 (0)4 50 25 24 25
parker.france@parker.com
www.parker.com/gsf

