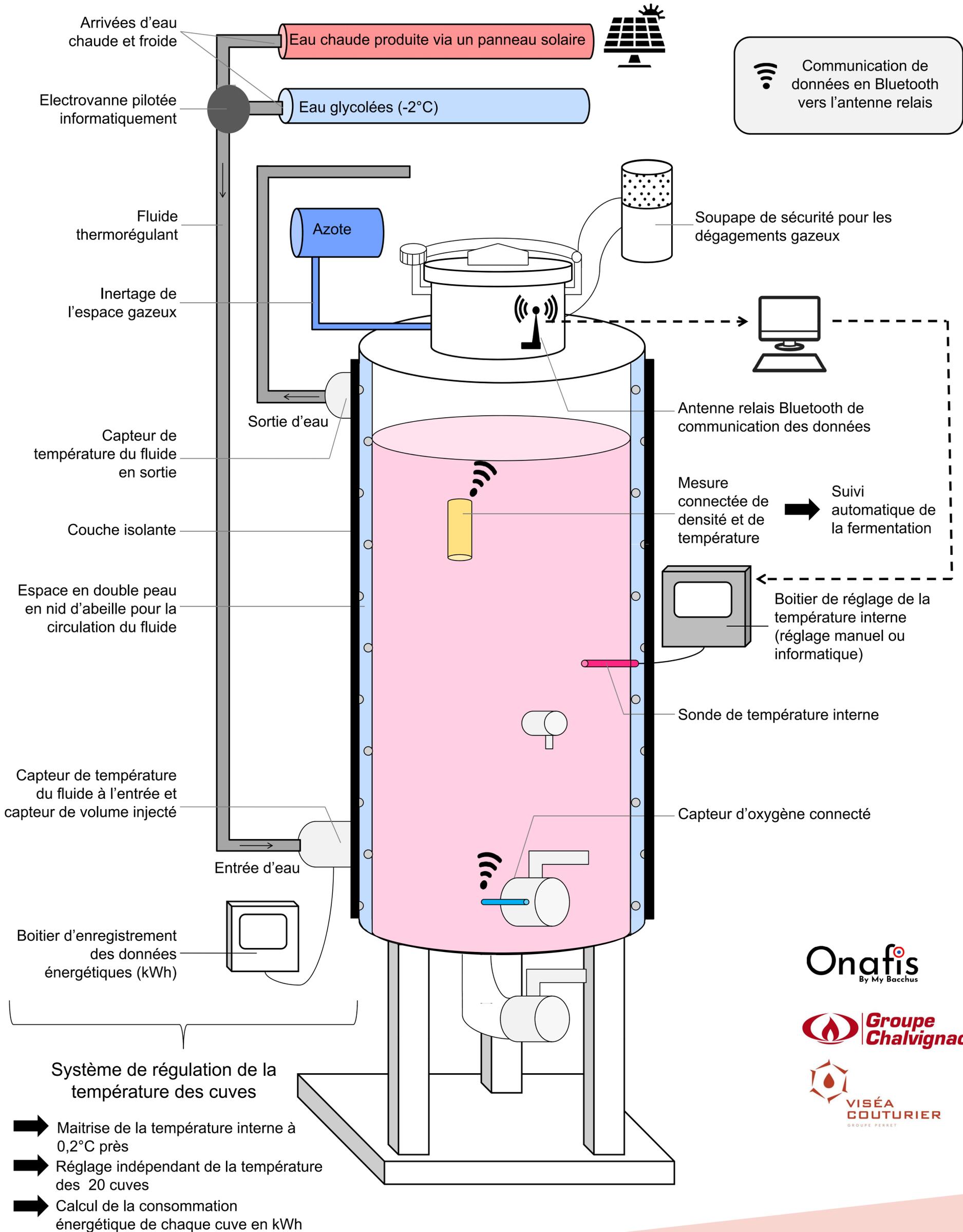




Les cuves thermorégulées

Stéphane MIROUFE et Lucie GELÉ

Les cuves thermorégulées permettent de maîtriser la température du moût ou du vin au cours de la stabulation sur bourbes ainsi que pendant la fermentation. Le but est d'étudier la consommation énergétique d'une vinification en rosé, pour ensuite la raisonner et l'optimiser. Ainsi, il sera possible de limiter les consommations d'énergie tout en conservant la qualité du vin produit.



Onafis
By My Bacchus

Groupe Chalvignac

VISÉA COUTURIER
GRUPE PERRET

