



Et l'azote dans tout ça ?

Le 21 Mars 2019

Rencontre Inno'Vinseo #3

Cécile ROUQUETTE



#soireep
Christophe X.



Air & Fluides

au service de l'industrie, de l'agroalimentaire
et du secteur vinicole

• LES COMPRESSEURS

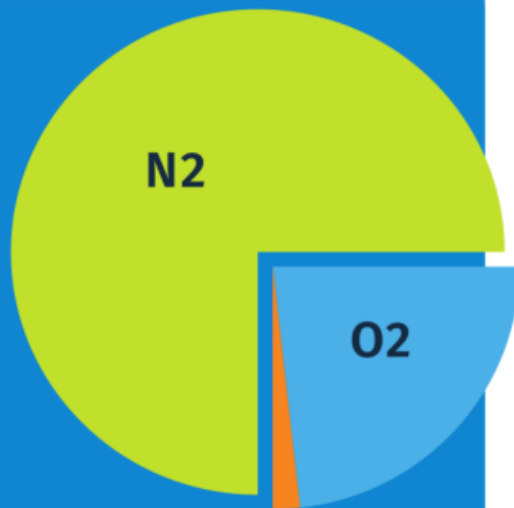


• SOLUTIONS AZOTE



Innovation



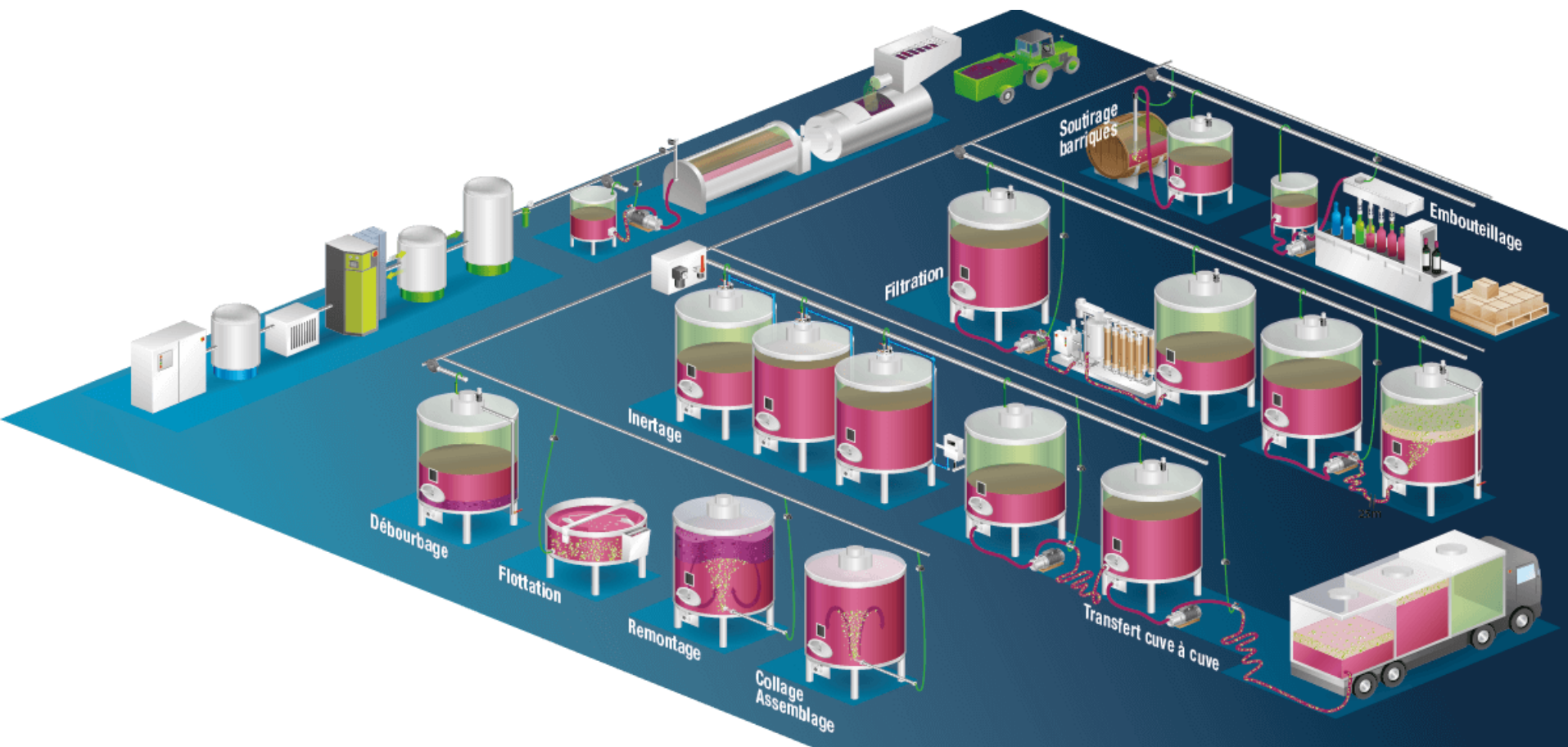


L'air ambiant contient

78%
d'azote.

Votre réserve est INFINIE...

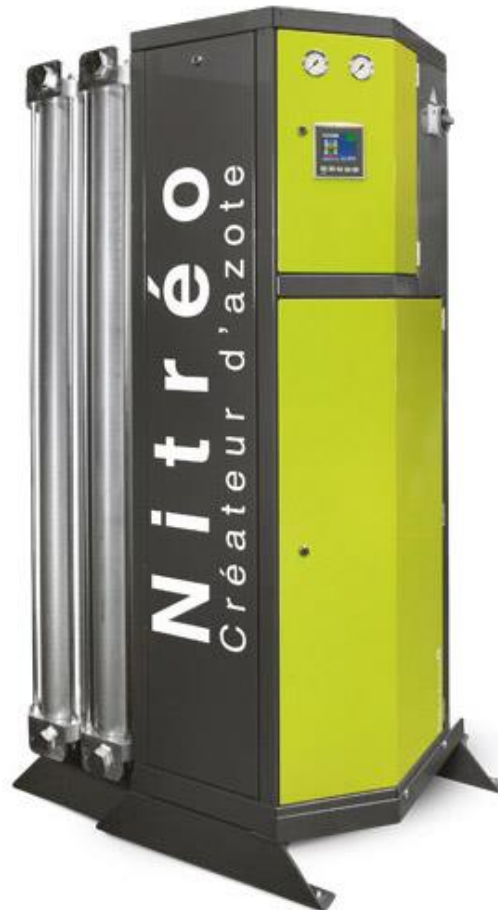
**Notre expertise et nos « Solutions Air & Azote intégrées »
placent enfin votre vin dans un environnement protégé**





Solutions Oenomeca® - Nitréo

Produisez votre azote





Solutions Oenomeca® - NitréoBoost

Boostez vos bouteilles 200 bars



Gain de temps et Sérénité

Avec le NitréoBoost-1 gagnez en temps et en sérénité. Vous n'avez plus besoin de vous approvisionner en bouteilles d'azote 200 bars. Vous les produisez vous-même.



Alimentarité

Grâce à notre pack filtration Alimentaire, nous vous garantissons l'alimentarité de l'azote stocké dans vos bouteilles 200 bars.



Sécurité

Le système NitréoBoost-1 répond aux exigences TUV. Toutes les sécurités ont été prévues pour vous permettre de remplir vos bouteilles.



Economies

Vous produisez vous-même votre azote et remplissez vos bouteilles 200 bars.





Solutions Oenomeca[®] - Purg'Ciel

Inertage intelligent

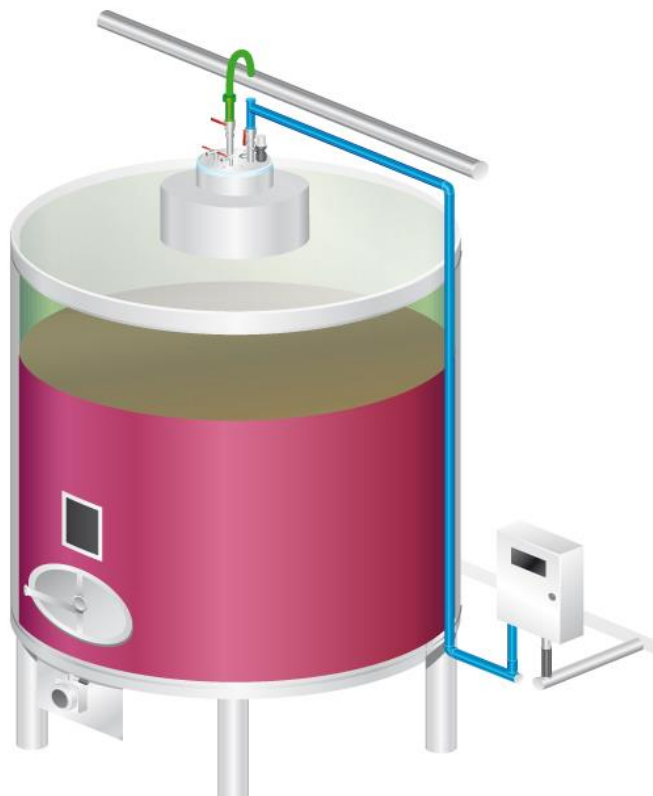


Tableau 3: masses des gaz carbonique, azote, oxygène et argon

à 15°C et P atm	N ₂	O ₂	CO ₂	Ar
Masse d'un m ³ de gaz (en kg)	1,18	1,35	1,86	1,69



Solutions Oenomeca®

Guide des bonnes pratiques de l'azote en Oenologie



œnoméca Azote : Guide des bonnes pratiques

Ateliers post-fermentaires: Assemblage, collage ou addition d'adjuvants.

PRINCIPE
Homogénéiser les vins, la colle ou l'adjuvant sans ajout d'oxygène.

EN PRATIQUE
Installation standard:

- Pression du débiteur généralement constante = 3-5 bars.
- En pratique, 2-3 minutes suffisent à une bonne homogénéisation.
- Utiliser un fritté macro-poreux: il est préférable de générer des grosses bulles.
- Une pureté de 99,5% est très satisfaisante. Si la pureté de l'azote est de 99,9%, le vin peut être désoxygéné et décarboniqué, et ce d'autant plus que les bulles seront petites.
- Contrôler le CO₂ et le SO₂ après l'opération.
- Sans inerte, en fonction des configurations, il est possible de constater des apports de l'ordre du mg/L d'oxygène dissous dans les vins après ce type d'opération.

Ateliers post-fermentaires: Soutirage des barriques.

PRINCIPE
L'injection d'azote à faible pression dans le ciel gazeux de la barrique va permettre l'évacuation du vin par la canne de soutirage.

EN PRATIQUE

- Pression de l'azote dans le ciel gazeux: dépend de la contre-pression, en particulier la différence de hauteur entre le niveau de vin de la cure d'arrivée et le niveau de vin dans la barrique impose une pression minimale. Par exemple, pour un différentiel de 10 mètres, il faut en théorie 1 bar.
- 5-6 minutes pour vider une barrique de 225 litres en moyenne.
- Sans protection, un soutirage barrique peut apporter 2 ou 3 mg/L d'oxygène dissous, surtout si la température est basse. Si l'objectif est de protéger le vin de l'oxygène dissous, ne pas hésiter à stripper en ligne.

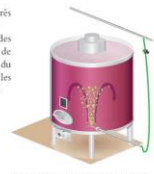


Figure 14: assemblage, collage, ou addition d'adjuvants avec de l'azote

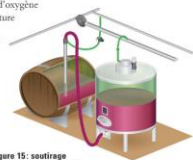
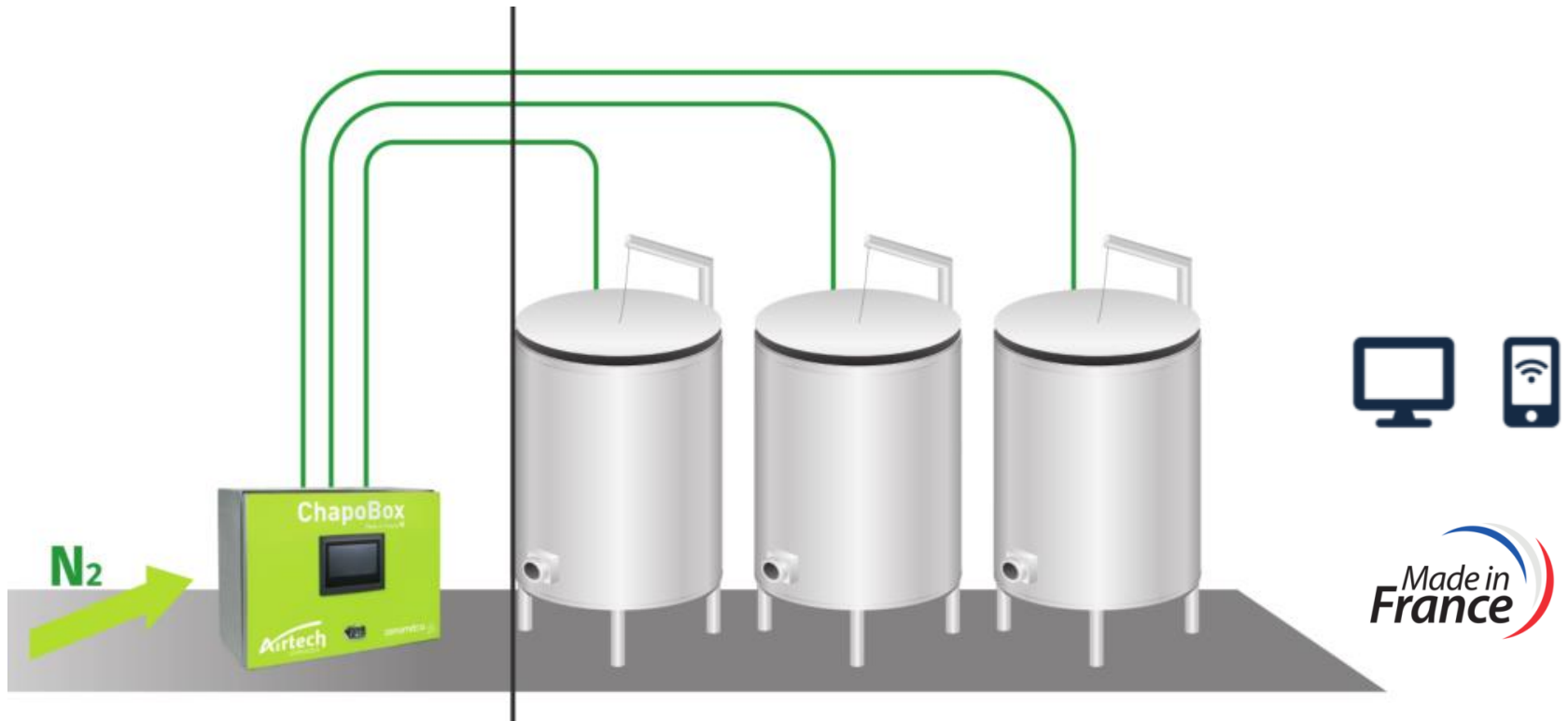


Figure 15: soutirage des barriques à l'azote



Solutions Oenomeca® - ChapoBox

Solution connectée de contrôle et d'auto-maintenance sous pression à l'azote des gardes vins





Solutions Oenomeca[®] - Gazy



L'œnologie de précision devient possible pour les gaz dissous grâce à GAZY.





Restons en contact :
Cécile ROUQUETTE
06 70 64 61 82
cecile.rouquette@airtech-services.fr

