



NOS ADHÉRENTS AUTOUR
DU CHAI ET DE L'OENOLOGIE
INDEX AU DOS DE CETTE PAGE



Nos adhérents

AUTOUR DU CHAI & DE L'OENOLOGIE



Innover, embouteiller, maîtriser.

TRAITEMENT ET CONDITIONNEMENT DES VINS

755, route de Montagnac
34 560 Villeveyrac • Tel + 33 4 67 51 87 87
www.3s.fr

Par leur expertise, leurs compétences et leurs technologies, nos membres sont entièrement investis autour de la transformation du vin.

Qu'ils conçoivent les chais ou le matériel qui y réside, analysent et conseillent autour du vin en devenir afin qu'il révèle ses meilleurs arômes, vous retrouverez dans cette rubrique toutes les structures à même de valoriser votre chai et d'ajuster vos vins, de les adapter aux attentes du marché et du consommateur.

- 3S p.43
- Amélovin p.45
- Brunet Ertia p.46
- Bucher Vaslin p.47
- Chaudronnerie Castel p.48
- Chr Hansen p.49
- Clapasud p.50
- Dioenos Rhône p.51
- Erbsloeh p.52
- Etablissements Garaud p.53
- Gemstab p.54
- Groupe ICV p.55
- Infaco p.56
- IPROCESS p.57
- JABB Just a breath on Barrels p.59
- JM INOX TECHNOLOGIE p.61
- Laboratoires Dubernet p.62
- Laboratoire Natoli & Associés p.63
- Lallemand p.65
- Mettler-Toledo p.66
- Nyséos p.67
- Occion p.68
- Oenobrand p.69
- Oenochêne p.70
- Oenosmose p.71
- Péra-Pellenc p.72
- Separator Technology Solutions Fr p.73
- Sicoe p.74
- Station Oenotechnique de Méditerranée p.75
- Tandem Process Partner p.77
- Terral p.79
- Vivelys p.81

Qui sommes-nous

- Prestataire de mise en bouteille de vin
- Stockage
- Assemblage
- Filtration
- Conditionnement
- Logistique

Nous œuvrons également dans la catégorie Vigne.

Marques

- 3S



Charles ROUX
Président
Tel + 33 4 67 51 87 87
direction@3s.fr



ORGANISATION DE CONCOURS DE VINS, CONSEILS, DÉGUSTATIONS

5, rue Pierre de Coubertin • 31 520 Ramonville-Saint-Agne
Tel + 33 6 50 93 60 50 • www.best-wine-in-box.com



Qui sommes-nous

La société AMELOVIN est implantée dans la banlieue toulousaine, à Ramonville-Saint-Agne. Elle propose des séances de dégustations. Depuis sa création, elle organise en partenariat avec la Région Occitanie, le DNO de Toulouse et la société Smurfit Kappa, le Concours International Wine In Box qui médaille les vins conditionnés en Bag-in-Box® provenant du monde entier.

Marques

- Concours International Wine In Box

Références & collaborations

- Partenariat avec :
Région Occitanie, DNO Toulouse et Smurfit Kappa



Anne-Marie ESTAMPE
Présidente
Tel + 33 6 50 93 60 50
ame@best-wine-in-box.com





SPÉCIALISTE EN THERMIQUE VINICOLE

PAE de la Baume
2, rue Joseph Montgolfier • 34 290 Servian
Tel + 33 4 67 32 66 00 • www.brunet-groupe.fr

Qui sommes-nous

Brunet Ertia est le spécialiste des process thermiques dans le secteur vinicole (groupe de froid, thermovinification, chaîne de chauffage de la vendange, thermo-détente, stabilisation tartrique par le froid, flash-pasteurisation, tour aëroréfrigérante, cracking, stabulation, air comprimé et traitement de l'eau).

Marques

- Daikin
- Trane
- Frigopack
- Neo



Luc RECH
Responsable d'agence
Tel + 33 6 12 09 53 27
luc.rech@brunet-groupe.fr



Cyril CRASSOUS
Chargé de clientèle
Tel + 33 6 78 68 22 87
cyril.crassous@brunet-ertia.fr



CONSTRUCTEUR DE MATÉRIEL VINICOLE

Place Alfred Nobel
Espace Entreprise Méditerranée • 66 600 Rivesaltes
Tel + 33 2 41 74 50 50 • www.buchervaslin.com

Qui sommes-nous

Innovation, fabrication et commercialisation de procédés et matériels de vinification.

Marques

- Bucher et Sutter (Pressoirs)
- Flavy (Filtration et osmose)
- Delta (Réception, transport et tri du raisins)

Références & collaborations

- Pressoirs
- Remorques vibrantes
- Tables de tri
- Tapis élévateurs
- Egrappoirs
- Fouloirs
- Pompes
- Filtres tangentiels
- Osmoseur



Bruno ESTIENNE
Directeur Général
Tel + 33 2 41 74 50 50



Gilles MATEO
Responsable Commercial
Tel + 33 6 07 06 51 18
gilles.matea@buchervaslin.com



FABRICANT DE STRUCTURES MÉTALLIQUES EN ACIER INOXYDABLE

ZA du Bosc • Rue des Caroubiers • 34 130 Mudaison • Tel + 33 4 67 02 12 60
www.chaudronneriecastel.com



Qui sommes-nous

Entreprise de Chaudronnerie spécialisée dans la transformation des métaux inox mais aussi cuivre, alu et acier. Depuis notre création en 2011 nous avons fait de la filière vinicole notre secteur privilégié.

Construction selon les normes en vigueur. Etude - Devis et Pose.

Marques

- Fabrication sur mesure de structures en acier inoxydable : garde-corps, passerelles, plates-formes, et escaliers d'accès aux cuves.
- Conception également d'équipements vinicoles : bacs de vendange, trémies de réception et mobiliers.

Références & collaborations

- Le Prieuré St-Jean-deBébian
- SPH Gérard Bertrand
- Les Vignerons du Luc-enProvence
- La Cave Coopérative
- Le Céliier de la Ste-Baume



Guy CASTEL
Dirigeant
Tel + 33 7 62 95 28 07

g.castel@chaudronneriecastel.com



Sandra CASTEL
Assistante
Tel + 33 7 63 30 25 26

s.castel@chaudronneriecastel.com



CHR HANSEN

Improving food & health

FERMENTS LACTIQUES ET LEVURES DE VINIFICATION

92, avenue des baronnes • 34 730 Prades-Le-Lez • Tel + 33 6 89 09 46 02
www.chr-hansen.com



Qui sommes-nous

Nous sommes une société danoise implantée en France, à Prades-Le-Lez (34) et à Arpajon (91), spécialisée dans le développement et la production de microorganismes pour le domaine alimentaire (Lait, Viande, Vin), pour la pharmacie et la santé animale (Probiotiques).

Nous sommes aussi acteurs dans l'extraction et la commercialisation de pigments (colorants naturels alimentaires).

Marques

- Notre marque est Viniflora, pour le monde du vin

Références & collaborations

- Partout dans le monde. Partenariats industriels et universitaires



Nicolas PROST
Accounts Manager, wine
Tel + 33 6 86 55 23 33
frnp@chr-hansen.com



Anne-Claire BAUQUIS
Responsable Produits
Tel + 33 6 89 09 46 02
fracb@chr-hansen.com



DISTRIBUTEUR DE MATÉRIELS ET CONSOMMABLES

Clapasud Agence Cammas
150, rue Louis Lumière • 30 900 Nîmes Saint Césaire
Tel + 33 4 66 84 08 62 • www.clapasud.com

Qui sommes-nous

Depuis plus de 50 ans, CLAPASUD met tout en œuvre pour offrir le meilleur des produits œnologiques et matériels vinicoles. Implanté à Béziers et à Nîmes avec l'agence CAMMAS, au cœur du vignoble Languedocien, nous stockons plus de 5000m2 et livrons toute la palette de produits correspondant aux besoins de nos clients, de l'emballage à l'hygiène et l'œnologie, en passant par tout le matériel de chais. Depuis toujours, l'ambition de CLAPASUD a été de viser l'excellence et la performance à travers la qualité de l'étendue de ses solutions. Nous proposons toutes les marques reconnues ou de renommée internationale sur le bouchage, les bouteilles, les verres, cartons, bag in box, matériel et œnologie.

Nous œuvrons également dans la catégorie Conditionnement & Logistique.

Marques

- NOMACORC
- PORTOCORK
- LAFFORT
- ERBSLÖH...

Références & collaborations

- Caves coopératives
- Caves particulicières
- Négoces
- Certification ISO 9001
- VERSION 2015



Leïla ERRAMI
Directrice
Tel + 33 6 83 07 09 03
lerrami@clapasud.com



LABORATOIRE ET CONSEIL ŒNOLOGIQUE

2260, route du Grès
84 100 Orange • Tel + 33 4 88 60 04 00
www.dioenos.com

Qui sommes-nous

Laboratoire d'analyses œnologiques et microbiologiques. Analyses fines (résidus, contaminants, ...). Accompagnement et conseil œnologique, en vinification, élevage et travail du vin. Audit & expertise.

Nous œuvrons également dans la catégorie Vigne.

Marques

- Dioenos Rhône

Références & collaborations

- SRDV : www.srdv.fr Laboratoires
- Dubernet : www.dubernet.com
- Laboratoire Natoli & Associés
www.labonatoli.fr



Jean NATOLI
Président
Tel + 33 4 67 84 84 90
jean-natoli@dioenos.com



Matthieu DUBERNET
Directeur Général
Tel + 33 4 67 90 92 00
matthieu.dubernet@dioenos.com



CONCEPTION, PRODUCTION ET DISTRIBUTION DE PRODUITS ŒNOLOGIQUES

PAE La Baume
1, impasse Louis Lumière • 34 290 Servian
Tel + 33 4 67 39 29 70 • www.erbsloeh.fr

Qui sommes-nous

Société spécialisée dans la conception, la production et la distribution de produits œnologiques, ERBSLÖH apporte également des conseils à ses clients. En 2016, ERBSLÖH s'est illustrée en devenant la première société doublement certifiée ISO/FSSC 22000 dans le milieu de l'œnologie.

Marques

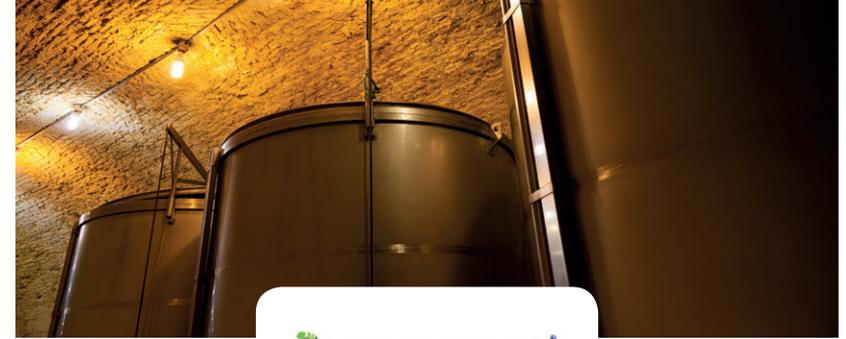
- Littofresh
- Oenoferm
- Trenolin
- Tannivin
- Anchor

Références & collaborations

- Oenobrand



Olivier ESPEUT
Président
Tel + 33 4 67 39 29 79
olivier.espeut@erbsloeh.fr



DISTRIBUTEUR, FABRICANT, INSTALLATEUR DE MATÉRIEL VINICOLE

Route de Bram
L'Arnouze • 11 000 Carcassonne • Tel + 33 4 68 25 15 03
www.garaud-carcassonne.com

Qui sommes-nous

Créée en 1929 au cœur du vignoble languedocien, notre société conçoit et réalise vos projets d'équipement vinicole. Le suivi technique et le service après vente de ces installations sont assurés par nos ateliers de mécanique et de chaudronnerie de 1 000 m². Nos équipes sont à votre service au magasin de 400 m² et dans vos chais.

Marques

- Pera/Pellenc
- Cazaux
- Sthik
- Agrovin
- Kreyer

Références & collaborations

- Cave coopérative
- Chai et château
- Laboratoire et institut de recherche



Christian ARTICO
Président
Tel + 33 4 68 25 15 03
artico@etsgaraud.fr



GEMSTAB¹
VINS MAÎTRISÉS, SERVICE ASSURÉ

**PRESTATAIRE DE SERVICE EN ÉLECTRODIALYSE
ET TECHNOLOGIES MEMBRANAIRES**

ZAC du Tec • 340, avenue Clément-Ader • 30 320 Marguerittes
Tel + 33 4 66 75 69 25 • www.gemstab.com

Qui sommes-nous

Depuis 1998, Gemstab, spécialiste des technologies membranaires (Electrodialyse, Osmose inverse, Contacteur à membrane) offre des solutions respectueuses de la spécificité de chaque vin. Proximité, Expérience et Maîtrise, nous permettent d'intervenir pour la Stabilisation Tartrique, l'Ajustement de pH, la Filtration tangentielle, la Valorisation des bourbes, la Désalcoolisation partielle ainsi que le traitement des Ethylphénols.

Marques

- Gemstab
- Distributeur Oenodia

Références & collaborations

- Partenaire des Vignerons Indépendants



Eric LECOEUVRE
Directeur Général
Tel + 33 6 22 63 51 04

eric.lecoeuve@gemstab.com



Catherine LECOEUVRE-CHAPUY
Responsable RH /
Communication / ADV
Tel + 33 4 66 75 69 25

catherine.lecoeuve@gemstab.com



**GROUPE
ICV**
L'art & l'expertise du vin

PRODUITS ET SERVICES POUR LA FILIÈRE VITIVINICOLE

La Jasse de Maurin • 34 970 Lattes • Tel + 33 4 67 07 04 90
www.icv.fr



Qui sommes-nous

Le Groupe ICV conçoit et propose des produits et des services à l'ensemble des acteurs de la filière viti-vinicole : Conseil œnologique, viticole, qualité, développement durable, conditionnement - Laboratoires d'analyses (raisins, vins, matières sèches) - Produits œnologiques (enzymes, levures, bactéries, nutriments, chitosane, bois...) - Formations (50 thématiques) - R&D (cave expérimentale). **Nous œuvrons également dans les catégories Vigne et Métiers de service.**

Marques

- Oenoview®
- i-pilote®
- ICV Okay®
- Elios Alto®
- O'Berry®
- O'Tropic®
- Punchy®
- Intensia®
- LeMix by ICV®...

Références & collaborations

- Références : plus de 250 coopératives et 1500 domaines et négoce
- Partenaires : Lallemand, Novozymes, KitoZyme, Seguin Moreau, Terranis



Olivier MERRIEN
Directeur général
Tel + 33 4 67 07 04 90
omerrien@icv.fr



Eric BONTEMPS
Directeur général adjoint
Tel + 33 4 67 07 04 90
ebontemps@icv.fr



FABRICANT D'OUTILS ÉLECTROPORTATIFS

Bois de Roziès • BP 2 • 81 140 Cahuzac-sur-vère • Tel + 33 5 63 33 91 49
www.infaco.com



Qui sommes-nous

Fabricant français de matériel électroportatif pour les Professionnels de la viticulture, l'oléiculture, l'arboriculture et les espaces verts : sécateur, attacheuse, épampreuse, vibreur à olives, élagueuse, scie, taille-haies, éclaircisseuse, sarcluse, bineuse, balayeuse électriques à batterie au Lithium.

Marques

- Electrocoup
- A3MV2 Powercoup PW2

Références & collaborations

- Outils labellisés Origine France Garantie



Davy DELMAS
Directeur Général
Tel + 33 5 63 33 91 49
electrocoup@infaco.fr



Jean-Pierre BLATCHE
Directeur Commercial
Tel + 33 5 63 33 91 49
electrocoup@infaco.fr



IPROCESS

CABINET D'INGÉNIERIE, MAÎTRISE D'OEUVRE EN PROCESS VINICOLE

19, chemin de Peyres Canes
34 380 Viols en Laval • Tel + 33 6 73 15 32 22
www.vinseo.com

Qui sommes-nous

IPROCESS est un cabinet d'ingénierie et d'études techniques spécialisé dans les missions de maîtrise d'œuvre en Process vinicole. Nous accompagnons le développement de vos projets de création ou de restructuration de cave coopérative ou de domaine vinicole dans toutes les phases d'élaboration de vos projets jusqu'à la mise en route de votre outil de vinification. Nos connaissances des technologies de vinification et d'embouteillage nous permettent d'optimiser et d'innover dans vos process existants ou à venir, en toute objectivité et impartialité. Nos solutions sont techniques fonctionnelles, esthétiquement et financièrement adaptées à vos besoins. Nos conceptions modélisées en 3D permettent d'appréhender votre projet dans l'espace.

Nous œuvrons également dans les catégories Conditionnement & Logistique et Métiers de service.

Marques

- IPROCESS

Références & collaborations

- Laboratoire d'analyses oenologiques « Natoli & associés »,
- Cabinet d'expertise « AOC conseils »
- Architectes



Stéphane BONNET
Gérant
Tel + 33 6 73 15 32 22
sbonnet034@gmail.com



Christian CAUPERT
Gérant
Tel + 33 6 76 81 45 37
ccaupert034@gmail.com



COMMERCIALISATION DE FONDS DE BARRIQUES SYNTHÉTIQUES POUR ÉLEVAGES MAÎTRISÉS



5, rue Louis Blanc • 11 100 Narbonne • Tel + 33 6 73 86 47 68
www.jabb-concept.com

Qui sommes-nous

Fabrice Eygreteau, winemaker depuis près de 30 ans et Gaëtan Martos, Maître Tonnelier, dans l'art depuis 20 ans ont créé l'innovation JABB en 2018. L'équipement JABB vient en remplacement des fonds d'un fûts en bois, pour lui apporter modularité, micro-oxygénation et longévité. Il est proposé aux tonneliers qui souhaitent en équiper leurs fûts, embarquant ainsi une innovation à présenter à leurs clients. Au travers de nos partenaires de l'industrie tonnelière, nous visons toutes les zones d'élevages des vins et spiritueux, en France et à l'international.

JUST A BREATH ON BARRELS est une start-up qui porte cette solution matière aux enjeux des élevages en fûts en bois, tout en respectant le savoir-faire des tonneliers.

Marques : • JABB

Références & collaborations

- IUT de Pau (spécialisée dans les Polymères)
- Laboratoire œnologique Dubernet à Montredon (11)
- INRA Pech Rouge de Gruissan • Région Occitanie • AD'OCC CCI Narbonne • BPI



Fabrice EYGRETEAU • Président
Tel + 33 6 73 86 47 68
fabrice@jabb-concept.com



JMINOX
TECHNOLOGIE

**PASTEURISATION, FILTRATION, CHAUDRONNERIE, TUYAUTERIE,
CUVES INOX, VENTE DE MATÉRIELS**

48, rue Claude Balbastre • Espace Entreprise Méditerranée • 34 070 Montpellier
Tel + 33 6 35 19 24 77 • www.jminox.com

PUB JMINOX

Qui sommes-nous

Spécialisés dans les installations de traitement thermique et de filtration, JMINOX TECHNOLOGIE construit des pasteurisateurs, échangeurs coaxiaux, et palettes de filtration.

Forts de notre expérience dans le domaine de la chaudronnerie et de la soudure, nous étudions et proposons de même tout type de cuves inox, et de matériels périphériques. Notre label MADOFSTEEL® est votre partenaire pour la décoration de vos sites professionnels (nombreuses références internationales). Enfin, tournés vers les problèmes environnementaux, nos quatre modèles déposés WIPO Europe, sont présents aujourd'hui sur plus de 64 communes.

Nous œuvrons également dans les catégories Vigne et Métiers de service.

Marques

- JMINOX TECHNOLOGIE
- ENVINOX®
- SIVOX®
- MADOFSTEEL®

Références & collaborations

- Références Jean-Marc ANNET: MVF Dakar, la Martiniquaise (66), Vins de Condrieu, Oenoprest, Parfums Esteban, UCCOAR, Prodial (12), Coop. St Genis de Fontaine (66), Vinobag, Vins Denuzières, MTK Guinée, Conseils généraux, Ministère des Armées...



Jean-Marc ANNET
Dirigeant
Tel + 33 6.35.19.24.77
commercial@jminox.com



Christine BELIKOFF SERPAUD
Technico-commerciale
Tel + 33 6 24 64 58 08
commercial@jminox.com



LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e

LABORATOIRE ET CONSEIL ŒNOLOGIQUE

ZA du Castellàs • 35, rue Combes-du-Meunier • 11 100 Montredon-Corbières
Tel + 33 4 68 90 92 00 • www.dubernet.com



Qui sommes-nous

Laboratoire d'analyses œnologiques, analyses fines, microbiologie, conseil œnologique. Conseils en vinification, élevage et travail du vin, analyse, analyse fine, audit, expertise.

Nous œuvrons également dans les catégories Vigne et Métiers de service.

Marques

- Laboratoires Dubernet



Matthieu DUBERNET
PDG
Tel + 33 4 68 90 92 00

labo.dubernet@dubernet.com



Nicolas DUTOUR
Oenologue Conseil
Chargé clientèle
Tel + 33 7 85 05 94 24

nicolas.dutour@dubernet.com



laboratoire
NATOLI
& associés

AIDER LES VIGNERONS À FAIRE DU BON VIN

425, avenue Saint Sauveur du Pin • 34 980 Saint Clément de Rivière
Tel + 33 4 67 84 84 90 • www.labonatoli.fr



Qui sommes-nous

Du conseil œnologique, agronomique. Des audits et du conseil qualité. Des analyses de vin, huile d'olive, bière et autres boissons alcoolisées. Des ateliers de préparation d'échantillons. Des diagnostics d'hygiène et d'oxygène dissous.

Nous œuvrons également dans les catégories Vigne et Métiers de service.

Marques

- Laboratoire Natoli & Associés

Références & collaborations

- En Languedoc, Vallée du Rhône, Provence, Corse, Massif Central, Espagne, Italie, Grèce, Maroc, Allemagne...



Jean NATOLI
Directeur
Tel + 33 6 12 21 38 68
jean.natoli@labonatoli.fr



Gwenaël THOMAS
Co-gérant
Tel + 33 6 09 08 56 03
gwenael.thomas@labonatoli.fr



ORIGINAL BY CULTURE



LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



WINE YEASTS



WINE BACTERIA



NUTRIENTS/PROTECTORS



ENZYMES



SPECIFIC INACTIVATED YEASTS



CHITOSAN



VINEYARD SOLUTIONS

Visionary biological solutions

Being original is key to your success. At Lallemand Oenology, we apply our passion for innovation, maximize our skill in production and share our expertise, to select and develop natural microbiological solutions. Dedicated to the individuality of your wine, we support your originality, we cultivate our own. www.lallemandwine.com



LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

PRODUCTEUR DE FERMENTS

Division Oenologie • 19, rue des Briquetiers, BP 59 • 31 702 Blagnac Cedex
Tel + 33 5 62 74 55 55 • www.lallemandwine.com



Qui sommes-nous

Lallemand, un des leaders mondiaux dans le développement et la production de levures, de bactéries et de leurs dérivés pour l'œnologie, est une entreprise privée canadienne présente dans la plupart des pays et continents producteurs de vin.

La division Oenologie, située à Toulouse (France), consacre une part importante de ses activités à la recherche et au développement.

Marques

- Lalvin
- Uvaferm
- Enoferm
- Vitilevure
- Levuline

Références & collaborations

- Réseau de distributeurs et collaboration avec des instituts de recherche reconnus.



Sandra ESCOT
Chef de marché France
Tel + 33 5 62 74 55 31
sescot@lallemand.com



METTLER TOLEDO

FABRICANT DE SOLUTIONS D'ANALYSE ET DE PESAGE POUR LABORATOIRES

18/20, avenue de la Pépinière
78 222 Viroflay • Tel + 33 1 30 97 17 17
www.mt.com

Qui sommes-nous

Mettler Toledo est un fabricant reconnu de solutions de pesage et d'analyse pour les laboratoires et la production. Nous sommes présents dans toute la France via un réseau d'Ingénieurs Commerciaux et de Techniciens Service. Nous proposons des solutions dédiées pour le secteur vinicole.

Nous œuvrons également dans les catégories Recherche & Enseignement, Vigne et Métiers de service.

Marques

- Mettler Toledo

Références & collaborations

- Laboratoires d'Œnologie
Domaines viticoles



Fabrice DEJOUX
Président
Tel + 33 1 30 97 17 17



NYSEOS

AU CŒUR DE L'ARÔME

LABORATOIRE D'ANALYSE ET DE CONSEIL SUR L'ARÔME DES VINS ET DES BOISSONS

53, rue Claude François • 34 080 Montpellier • Tel + 33 4 67 72 06 41
www.nyseos.fr



Qui sommes-nous

Laboratoire d'analyses et de conseil sur l'arôme des vins et des boissons, Nyseos met à disposition des acteurs de la filière vin, des méthodologies d'analyse pour définir objectivement la qualité aromatique des raisins, jus et vins, et des outils logiciels pour piloter cette qualité en cave.

Nous œuvrons également dans la catégorie Vigne.

Marques

- Nyseos, Kallosmé



Laurent DAGAN
Directeur
Tel + 33 6 81 90 28 97
laurent@nyseos.fr



CONCEPTION ET FABRICATION DE SYSTÈMES ÉLECTRONIQUES ET AUTOMATISMES

2 ZA de Douzil • 81 600 Brens • Tel + 33 7 69 96 80 84
www.occion.fr



Qui sommes-nous

Située au cœur du vignoble Gaillacois depuis 2017, avec une expérience plutôt dans le domaine industriel, l'entreprise Occion est spécialisée dans la conception et la fabrication de systèmes électroniques, énergétiques et automatismes. Cette entreprise s'appuie sur un savoir-faire de plus de 20 ans en électronique de capteurs de toutes sortes (Température, Hygrométrie, Pression, ...). Nous concevons et fabriquons nos propres appareils de mesures connectés à l'internet des objets. L'entreprise Occion travaille étroitement avec la société de mécanique de précision Usitech, lui permettant de pouvoir répondre sur des systèmes incluant de la mécanique de précision associée à l'électronique.

Nous œuvrons également dans la catégorie Vigne.

Marques

- GESOC pour la thermorégulation en cuve
- IOC pour les appareils de mesures connectés

Références & collaborations

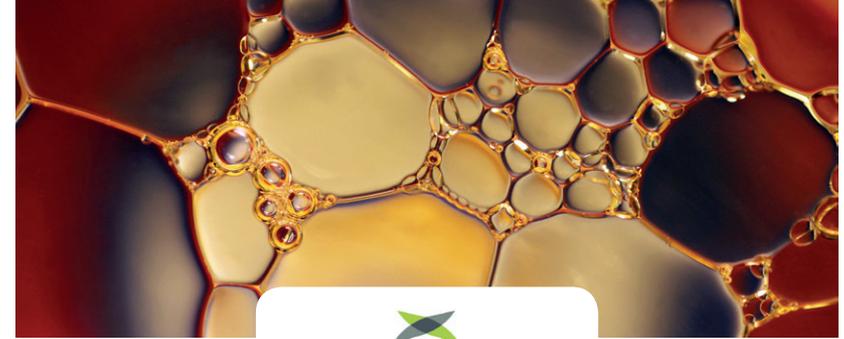
- Clients industriels dans plusieurs domaines (génie climatique, eau, traitement des déchets, Enedis, Véolia)
- Viticulteurs et œnologues
- Laboratoires et recherche (IFV, LAAS-CNRS)



Frédéric MAURIÈS
Président
Tel + 33 7 69 96 80 84
frederic.mauries@occion.fr



Florence BLANC
Assistante de Direction
Tel + 33 5 63 57 75 72
contact@occion.fr



FERMENTS ŒNOLOGIQUES

Parc Agropolis 2, Bât 5 • 2196, boulevard de la Lironde
34 980 Montferrier-sur-Lez • Tel + 33 4 67 72 77 40 • www.oenobrand.com



Qui sommes-nous

Oenobrand développe des gammes de produits œnologiques composées d'enzymes, levures, produits dérivés des levures et bactéries. L'entreprise distribue ses marques reconnues à travers un réseau de distributeurs spécialisés dans le monde entier.

Marques

- Anchor® Yeast
- Claristar®
- Extraferm®
- Fermivin®
- Final touch®
- In-Line Ready®
- Maloferm®
- Maxaferm®
- Natuferm® faisant partie de la gamme feel SAFE!
- Rapidase®



Isabelle VAN ROLLEGHEM
General Manager
Tel + 33 4 67 72 77 40

isabelle.van.rolleghem@oenobrand.com



Rémi SCHNEIDER
Product & Application
Manager
Tel + 33 4 67 72 77 40

remi.schneider@oenobrand.com



PRODUCTEUR DE BOIS POUR L'ŒNOLOGIE

371, rue de la Jasse
Zac Fréjorgues Est • 34 130 Mauguio • Tel + 33 4 67 15 66 60
www.oenochene.com

Qui sommes-nous

Depuis sa création en 2006, œnochêne a développé une large gamme de chauffes et de produits pour obtenir des vins plaisirs, des vins modernes, qui correspondent aux attentes des consommateurs.

Notre métier : la production de bois de chêne pour l'œnologie.

Marques

- Fruity
- Delicacy
- Sweety
- Harmony
- Complexity
- Intensity
- Quality One



Jérôme BAUDIN
Directeur général
Tel + 33 4 67 15 66 60
j.baudin@oenochene.com



Jean-Luc LIBERTO
Président
Tel + 33 6 08 96 63 88
jl.liberto@oenochene.com



TRAITEMENT DES ETHYLS PHENOLS, CONCENTRATION, AJUSTEMENT DES PH PAR RESINES

18 ter, rue des artisans • Z.A. la plaine • 11 200 Canet d'Aude
Tel + 33 6 78 59 58 70 • www.oenosmose.com

Qui sommes-nous

Specialiste de la filtration par technique membranaire dans le vignobles du Languedoc- Roussillon.

Nous traitons mouts et vins pour améliorés les équilibres gustatifs, la complexité aromatique et les équilibres organoleptiques... donc la valorisation des vins.

Nous œuvrons également dans la catégorie Métiers de service.

Marques

- OENOSmose

Références & collaborations

- Chais particuliers
- Caves coopératives
- Négoces



Pierrick BRACHEM
Gérant
Tel +33 6 78 59 58 70
oenosmose@gmail.com



PELLENC
PERA ŒNOPROCESS

ÉQUIPEMENTS ET PROCESS VINICOLES

Route d'Agde • 34 510 Florensac
Tel + 33 4 67 77 01 21
www.perapellenc.com

Qui sommes-nous

PERA-PELLENC, filiale du Groupe PELLENC, fondée en 1896, est l'un des principaux ingénieristes équipementiers pour le chai est la division œnologie pour le groupe PELLENC. Elle propose des équipements innovants et des solutions «sur-mesure» à très forte valeur ajoutée, pour la filière vinicole. Notre offre : Réception, Pressurage, Thermovinification et Métiers du froid.

Marques

- Pera
- Pellenc



Rémi NIERO
Président Directeur Général
Tel + 33 4 67 77 01 21
r.niero@pera.fr



FABRICANT DE SÉPARATEURS CENTRIFUGES

5, avenue des Colombes
STS France • 34 420 Villeneuve-lès-Béziers
Tel + 33 6 23 67 72 46 • www.sts200.com

Qui sommes-nous

Fabrication et installation de centrifugeuses hautes performances.
Centrifugeuses pour jus, bourbes, lies et vins. Conseil en process clarification.
Service après-vente.

Marques

- STS

Références & collaborations

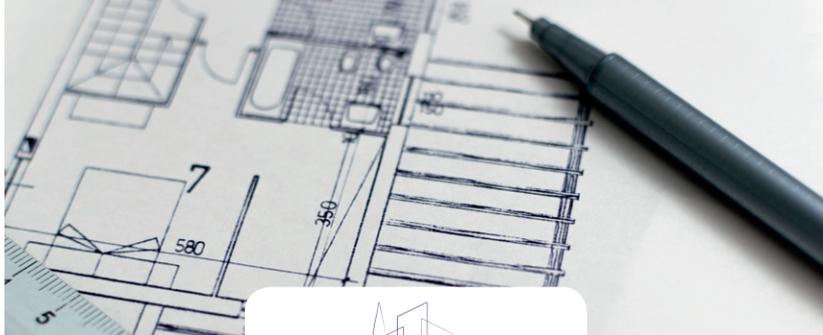
- + 250 Références dans le monde



Ashley WHITTINGTON
Président
Tel + 33 6 18 23 58 88
a.bobe@pure-environnement.com



Jean-Luc FAURE
Responsable des ventes
Tel + 33 6 23 67 72 46
jl.faure.sts@orange.fr



**BUREAU D'ÉTUDES ET DE CONSEILS EN ARCHITECTURE
ET INGÉNIERIE VINICOLE**

38, avenue de Grande-Bretagne • 66 000 Perpignan
Tel + 33 4 68 34 63 85 • www.sicoe.com



LABORATOIRE D'ANALYSE ŒNOLOGIQUE

PAE Le Pavillon
5, rue Michel Dessales • 34 530 Montagnac • Tel + 33 4 67 89 89 00
www.oenofrance.com • www.martinvialatte.com

Qui sommes-nous

Un chai vigneron pour toute une vie, voilà notre engagement. Du schéma directeur à la prise en main, nous concevons votre chai : éco-responsable, évolutif, ergonomique et esthétique.

SICCE, devenue partenaire durable de la majorité de ses clients, des grands crus aux étoiles montantes du sud, est une entreprise familiale d'ingénieurs-œnologues et néo-vignerons.

Nous œuvrons également dans les catégories Conditionnement & Logistique et Métiers de service.

Marques

- Sicoe

Références & collaborations

- Voir site web : www.sicoe.com



Nicolas DORNIER
Co-gérant
Tel + 33 4 68 34 63 85
ndornier@sicoe.com



Christophe DORNIER
Co-gérant
Tel + 33 4 68 34 63 85
cdornier@sicoe.com



Mathieu CIAMPI
Resp. Arc Méditerranéen
Tel + 33 6 45 68 21 14
mciampi@sofralab.com



Arnaud SOULIER
Directeur marketing
Tel + 33 6 20 46 85 14
asoulier@sofralab.com



LES ARCHITECTES DU PROCESS VINICOLE

Diagnostiquer

COORDONNER
CREATION
DE
CHAIS

Dimensionner

Chiffrer

Concevoir

* Nouvelle méthodologie digitale et collaborative

TANDEM PROCESS PARTNER

Votre ingénierie vinicole sur mesure

contact@tandem2p.com

+33 6 65 52 95 77



TANDEM PROCESS PARTNER
Votre ingénierie vinicole sur mesure

CRÉATION ET RESTRUCTURATION DE CHAIS

450, rue Baden Powell
34 000 Montpellier • Tel + 33 6 65 52 95 77
www.tandem2p.com

Qui sommes-nous

Tandem est né de la volonté commune de ses fondateurs de mettre plus de 30 ans d'expérience au service des exploitations viti-vinicoles souhaitant restructurer ou créer leurs chais de vinification. Spécialiste du process vinicole, l'expérience internationale de François ARNAUD lui permet de concevoir, dessiner et chiffrer des chais adaptés à tout type de situation, du Domaine Particulier à la cave Coopérative, en optimisant l'aspect technique et financier des investissements. Œnologue, Zouhair Ben-omar a occupé d'importantes fonctions techniques dans la production et le négoce. Il peut d'autant mieux se mettre à la place de ses clients.

Nous œuvrons également dans la catégorie Métiers de service.

Marques

- Co-conception de chai, une méthodologie originale développée par Tandem, plus rapide, plus économique, plus écoresponsable
- En France et à l'international

Références & collaborations

- Pommard • Colin Seguin • Uby
- Buzet • Venise Provençale
- Terres de sables • Coursan
- Distillerie de la salle
- Portal del Sur (Chili)
- GCO (Algérie) • Purcari (Moldavie)...



Zouhair BEN-OMAR
Président
Tel + 33 6 65 52 95 77
z.benomar@tandem2p.com



François ARNAUD
Directeur Général
Tel + 33 6 83 56 22 03
f.arnaud@tandem2p.com

IMAGE



TERRAL

FABRICANT FRANÇAIS DE MATÉRIEL VITICOLE

6, PAE Domaine des Trois Fontaines • 34 230 Le Pouget
Tel + 33 4 68 25 15 03 • www.terral.fr

f in

Qui sommes-nous

La société Terral fabrique une gamme complète de matériel pour le travail de la vigne : prétailleuse, tailleuse mécanique, centrale hydraulique, broyeur, andaineur, tarière, épampreuse, écimeuse et interceps.

Nous œuvrons également dans la catégorie Vigne.

Marques

• Terral



Xavier PÉRA
Président
Tel + 33 6 98 04 79 61
xpera@terral.fr



Dominique VERGNES
Directeur commercial
dv@terral.fr

DESIGN YOUR WINE



Dans une recherche permanente d'équilibre, d'esthétisme et de performance, VIVELYS a inventé BOISE®, DYOSTEM®, la micro-oxygénation VISIO™, SCALYA®, ECOLYS® et SENSIEL® pour aider les vignerons à révéler le meilleur de chaque cuvée, d'un millésime à l'autre.


vivelys
WINE BY DESIGN




vivelys
WINE BY DESIGN

DÉVELOPPEUR DE SOLUTIONS INNOVANTES AU SERVICE DE L'ŒNOLOGIE DE PRÉCISION

170, boulevard du Chapitre • 34 750 Villeneuve-Lès-Maguelone
Tel + 33 4 67 85 68 40 • www.vivelys.com



Qui sommes-nous

Dans une recherche permanente d'équilibre, de style et de performance, VIVELYS aide les vignerons, à prendre les bonnes décisions au bon moment, afin de révéler le meilleur de chaque cuvée, dans le respect de l'expression du terroir, du fruit et de leurs profils vins. Présent dans tous les grands vignobles du monde, VIVELYS allie savoir-faire unique de la vigne au chai, évaluation sensorielle et des bois œnologiques d'exception, précis et répétables.

Nous œuvrons également dans les catégories Vigne et Métiers de service.

Marques

- Boise®
- La micro-oxygénation Visio™
- Scalya®
- Ecolys®
- Dyostem®
- Sensiel®

Références & collaborations

- Opus One
- GCF
- CVG
- Domaine de la Cendrillon
- Marrenon
- VSPT



Karine HERREWYN
DG Adjoint VIVELYS&BOISÉ
Tel + 33 4 67 85 68 40
contact@vivelys.com



Benjamin BOISSIER
Directeur Technique et R&D
Tel + 33 6 25 31 23 76
benjamin.boissier@vivelys.com



WINE QUALITY
SOLUTIONS

by  VINVENTIONS

OPTIMISER LA QUALITÉ, LA RÉGULARITÉ ET LA DURÉE DE VIE DES VINS



DÉCOUVREZ TOUS NOS ANALYSEURS,
ÉQUIPEMENTS ET SERVICES ŒNOLOGIQUES

WWW.WINEQUALITYSOLUTIONS.COM