

# ETUDE DE CAVE

Date :

## Identification de la cave

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Fax :

Portable :

Appellation d'Origine Contrôlée :

Personne rencontrée :

Personne à contacter :

## Elaboration des vins

	ENTREE DE RAISIN KG	
	JOURNALIERE	TOTAL
Blanc		
Rouge		

### Variétés de raisin récoltés :

Blanc :

Rouge :

### Répartition des vins (%) :

Blanc : %

Rosé : %

Rouge : %



Constructeur de Matériel Vinicole Inox  
Chemin du Mourre de Luc - BP 31 - 84320 ENTRAIGUES - FRANCE  
( : 00.33.4.90.83.18.59 - Fax : 00.33.4.90.83.27.56  
e-mail : [fabri@fabri.fr](mailto:fabri@fabri.fr) - Internet : <http://www.fabri.fr>

## Méthodes d'élaboration

### Vins blancs :

Raisin égrappé :

Raisin foulé :

Raisin entier :

### Macération de blancs :

OUI	NON	%

### Vins rouges :

Raisin égrappé :

Raisin foulé :

Raisin entier :

### Durée de fermentation en rouge :

### Densité de décuvage :

## Matériel existant (en cas de restructuration)

RECEPTION

CUVES

PRESSOIRS

AUTRES



Constructeur de Matériel Vinicole Inox  
Chemin du Mourre de Luc - BP 31 - 84320 ENTRAIGUES - FRANCE  
( : 00.33.4.90.83.18.59 - Fax : 00.33.4.90.83.27.56  
e-mail : [fababri@fababri.fr](mailto:fababri@fababri.fr) - Internet : <http://www.fabbri.fr>

## **Matériel souhaité**

### **A - RECEPTION DE LA VENDANGE**

**CONQUET AVEC VIS SANS FIN** (Capacité)

**CONQUET A BANDE** (Capacité)

**EGRAPPOIR** (Débit)

**FOULOIR** (Débit)

**POMPE A VENDANGE** (Débit)

**TAPIS TRANSPORTEUR** (Longueur/largeur)

### **B- CUVES**

#### **CUVES DE VINIFICATION**

Capacité                      Quantité

Capacité                      Quantité

**AUTOVIDANTES AUTOPIGEANTES FABBRI ?**

**AUTOVIDANTES VERTICALES ?**

**A VIDAGE MANUEL** (fond incliné) ?

**REFRIGERATION AVEC CEINTURE EXTERIEURE OU DRAPEAU INTERIEUR**



**Constructeur de Matériel Vinicole Inox**  
**Chemin du Mourre de Luc - BP 31 - 84320 ENTRAIGUES - FRANCE**  
**( : 00.33.4.90.83.18.59 - Fax : 00.33.4.90.83.27.56**  
**e-mail : [fabfri@fabfri.fr](mailto:fabfri@fabfri.fr) - Internet : <http://www.fabbri.fr>**

## **C - PRESOIRS**

**VOLUME DE VENDANGE FRAICHE A PRESSER DANS UNE JOURNEE**

**VOLUME DE VENDANGE FERMENTEE A PRESSER DANS UNE JOURNEE**

**PRESSERA-T-ON VENDANGE FRAICHE ET FERMENTEE LE MEME JOUR ?**

Dans quelle proportion ?

**PRESSOIR FIXE OU MOBILE ?**

**ALIMENTATION DU PRESSOIR :**

Par les portes :

Par remplissage axial (+25%) :

Diamètre souhaité :

**EVACUATION DES MARCS : REDLER, VIS SANS FIN, PAR GRAVITE ?**

## **POMPES A VIN**

**TYPE DE POMPE**

Débit :

Quantité :



**Constructeur de Matériel Vinicole Inox**  
**Chemin du Mourre de Luc - BP 31 - 84320 ENTRAIGUES - FRANCE**  
**( : 00.33.4.90.83.18.59 - Fax : 00.33.4.90.83.27.56**  
**e-mail : [fababri@fababri.fr](mailto:fababri@fababri.fr) - Internet : <http://www.fababri.fr>**

## MAITRISE DES TEMPERATURES

- Drapeaux réfrigérants :                      Dimension :                      Quantité :

**Inox 304 / Inox 316, avec un mètre de chaîne en boucle**

- Echangeur tubulaire « TUBE IN TUBE »  
(remplir le questionnaire pour étude d'échangeur)

- Echangeur multitubulaire  
(pour moût uniquement)

- Groupe de froid

## AUTRES MATERIELS

## OBSERVATIONS

**PIECES JOINTES** (*Plans, Calculs,...*)



Constructeur de Matériel Vinicole Inox  
Chemin du Mourre de Luc - BP 31 - 84320 ENTRAIGUES - FRANCE  
( : 00.33.4.90.83.18.59 - Fax : 00.33.4.90.83.27.56  
e-mail : [fababri@fababri.fr](mailto:fababri@fababri.fr) - Internet : <http://www.fababri.fr>