

# œNOLOGIE



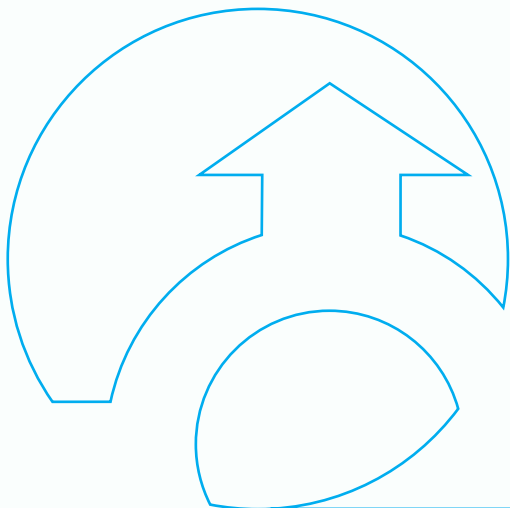
 **boccard**

*Alliance for success*

Notre **expérience** et notre savoir-faire  
au service de **l'activité vinicole**



**Présents depuis de nombreuses années auprès des professionnels de la filière vinicole, en France et dans le monde, nous vous accompagnons dans la réalisation de vos projets en vous apportant des solutions toujours plus performantes et innovantes.**





## Des références significatives

**Sur tous les continents, des entreprises et des maisons prestigieuses font confiance à notre savoir-faire.**

- **Baron Philippe de Rothschild**
- **J.C. Boisset**
- **Simeon Mc Guigan**
- **Grands Chais de France**
- **Moët et Chandon**
- **Viñas del vero**
- **Skalli – Fortant de France**
- **Viña San Pedro...**

## NOTRE MÉTIER : LE PROCESS VINICOLE

L'expérience acquise et développée depuis plus de 40 ans, nous confère une parfaite connaissance des métiers de l'activité vinicole pour laquelle nous concevons, réalisons et assurons la mise en service d'installations à tous les stades du process œnologique : fermentation maîtrisée, élevage et stockage, filtration, transferts pilotés, stabilisation tartrique, nettoyage en place, pilotage automatisé, supervision et traçabilité, maintenance.

## DES PROFESSIONNELS QUI SE MOBILISENT

Quel que soit leur domaine d'intervention : conception, gestion de projet, fabrication, montage, maintenance, nos équipes veillent individuellement et collectivement à la réussite de votre projet, dans le respect des niveaux de performances attendus.



# Nous accompagnons **votre projet** de la **conception à la maintenance**

**Parce que nous sommes convaincus qu'un projet vinicole réussi se conçoit dans son ensemble et dans la durée, nous mettons à votre service nos compétences d'ensemblier, de la conception du projet jusqu'à sa maintenance, en passant par sa réalisation. Nous maîtrisons les corps de métiers techniques nécessaires à l'accomplissement des missions que vous nous confiez. Une équipe d'œnologues est en permanence à votre disposition pour vous guider dans vos choix.**



## **ETUDES ET CONCEPTION**

En intégrant toutes les exigences des normes françaises et internationales, nos ingénieurs et techniciens procèdent aussi bien aux études d'implantation des ensembles et ateliers vinicoles qu'aux études de détail et de systèmes d'automatisation. L'optimisation des installations, l'analyse fonctionnelle, l'ergonomie et la sécurité, le nettoyage et la nettoyabilité... sont pensés et mis en œuvre dès la conception du projet.

## **CHAUDRONNERIE**

**Cuves de vinification, d'assemblage, de stockage**

Spécialistes dans la fabrication de matériels en acier inoxydable, nous concevons et réalisons tous les types de cuves : fermentation en rouge et blanc thermo régulée, stockage...

CSC construit des cuves de vinification, d'élevage, d'assemblage et de stockage en atelier ou sur site de 50 hl à 50 000 hl !!! Nos procédés de fabrication ultra performants, mis au point et éprouvés régulièrement, vous garantissent les meilleurs résultats en qualité et en délais.

## **MONTAGE**

Grâce au professionnalisme de nos équipes : chefs de projets, chefs d'équipes et techniciens, à une préfabrication poussée dans nos ateliers, à nos procédures de suivi des chantiers en temps réel, à un travail de reporting régulier, nous vous assurons en temps et en heure la livraison de vos installations "clé en main".

## **AUTOMATION**

De l'analyse de fonctionnement au suivi de production, nos équipes mettent en œuvre les meilleures solutions disponibles sur le marché. En particulier, nous nous conformons à vos choix de standard. Nous réalisons les études électriques, la fabrication des armoires électriques, la programmation des automates et des supervisions, le câblage sur site...





## MAINTENANCE

Sur site ou à distance par modem, tous les travaux de maintenance sont réalisés par des équipes spécialisées en charge de l'organisation, de la préparation et de la réalisation des interventions techniques suivant des périodicités établies. A travers nos contrats de maintenance, nous nous engageons sur l'amélioration continue de la performance de vos installations et de leur disponibilité.



# Des solutions performantes des produits innovants

**Développés conjointement avec la recherche, ou bien adaptés d'autres activités, nous proposons les procédés les plus aboutis pour que vous obteniez le meilleur de vos raisins. Dans toutes les solutions proposées, vous retrouverez notre engagement permanent à préserver la qualité de vos vins et à maîtriser la sécurité des installations que nous fabriquons.**

## LA FLASH DÉTENTE

C'est aujourd'hui la technique pré-fermentaire la plus efficace pour préparer la vendange à la meilleure extraction. Ce procédé unique produit des vins plus colorés, plus aromatiques, à couleur plus stable. Le gain en composés extraits peut atteindre 40 % !

## LA STABILISATION TARTRIQUE MEMBRANAIRE

Alternative au traitement de stabilisation par le froid, la STM vous apporte une réelle garantie de stabilité. Ce procédé, respectueux de la qualité du produit, d'exploitation économique, stabilise vos vins en continu, de façon immédiate et définitive.

## LE NETTOYAGE EN PLACE

Notre connaissance de vos pratiques œnologiques et de vos produits nous amène à vous proposer l'installation de nettoyage en place la mieux adaptée. Ces équipements, automatisés et supervisés, vous permettent de répondre de façon aisée et certaine aux exigences de traçabilité de l'hygiène.

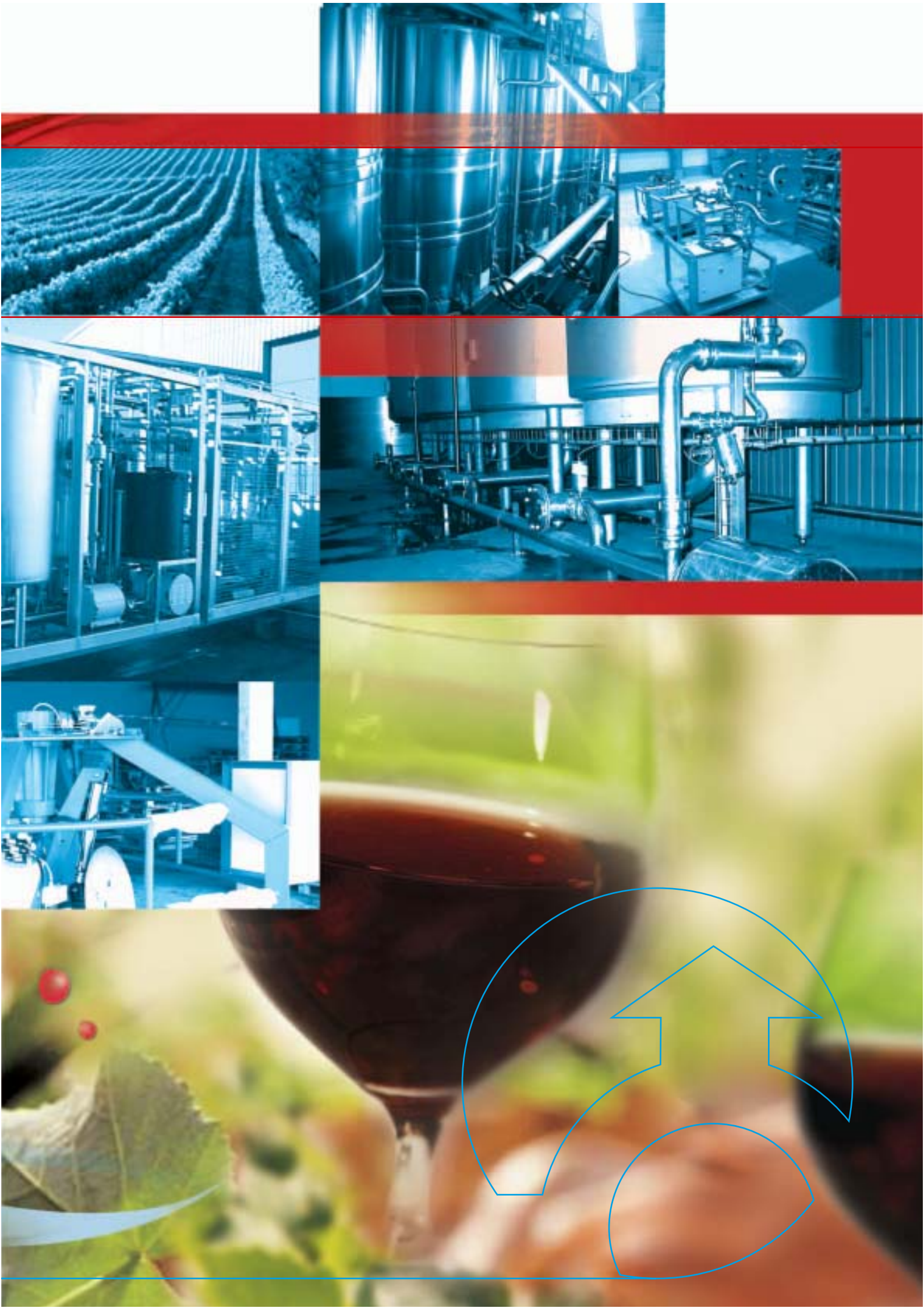
## LE TRANSFERT MAÎTRISÉ

Maîtriser les volumes de vin transférés devient indispensable pour répondre aux réquisitions réglementaires comme pour limiter les freintes. Nous installons des réseaux de tuyauteries fixes se prêtant à la récupération des vins par pousseur, dans le respect de la sécurité des opérateurs.

## LA FILTRATION

Votre clientèle demande des vins stables microbiologiquement. Au-delà de l'équipement de filtration, nous mettons en œuvre les automates associés qui gèrent les dialogues avec les machines amont et aval et toutes les opérations associées de nettoyage jusqu'au bec de l'équipement de conditionnement.







BOCCARD  
Division Food Pharma  
Filière CEnologie CSC

75, RUE DE GERLAND  
69007 LYON

Tél : 33 (0)4 37 28 12 17  
Fax : 33 (0)4 37 28 12 05

Contact : [wine@boccard.com](mailto:wine@boccard.com)  
[www.boccard.com](http://www.boccard.com)