

# Master Oeno

## Le transfert maîtrisé

**MASTER OENO** 

VOS VINS ONT DE LA VALEUR,  
NE LA PERDEZ PAS LORS DES TRANSFERTS

### PRINCIPE

Pourquoi perdre dans vos tuyaux ce qui vous est acquis dans les cuves ?

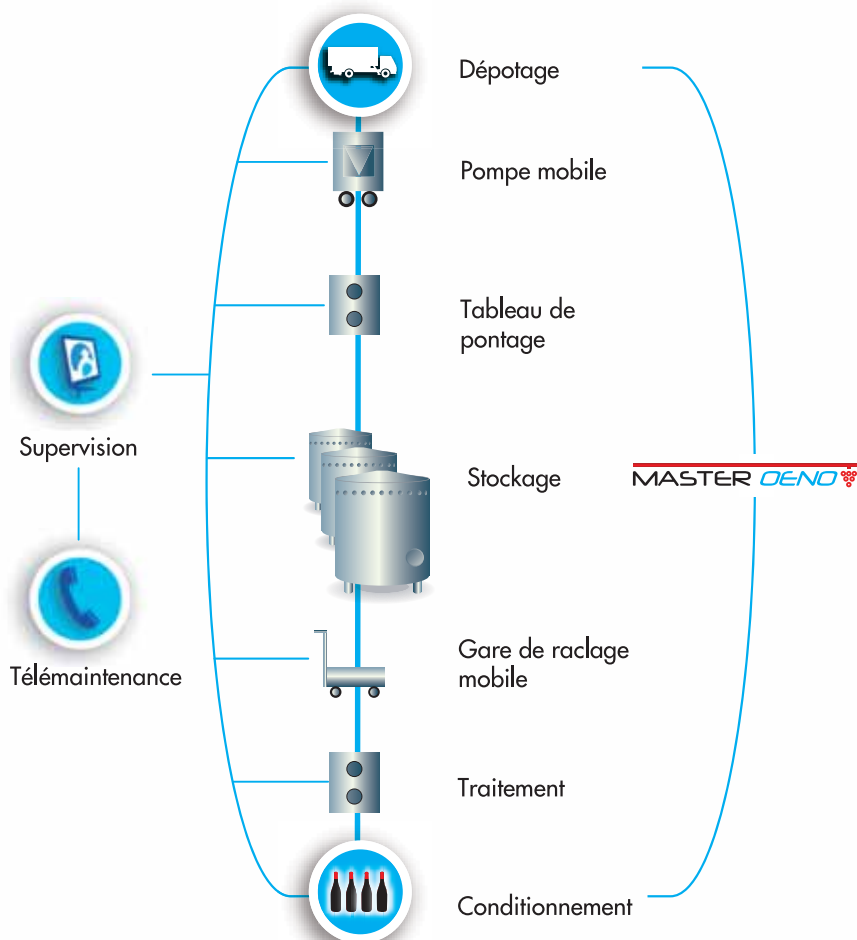
Comment connaître en temps réel les volumes transférés ou en cours de traitement ?

Et limiter au maximum les pertes en vin lors des transferts ?

Grâce à **MASTER OENO**, vous contrôlez à travers un seul ensemble la totalité de vos transferts, du moût à la bouteille.



### INSTALLATION



### RACLAGE INTÉGRÉ

SIMPLE - ÉCONOMIQUE - ADAPTABLE - INTELLIGENT

## CSC ET BOCCARD, C'EST AUSSI :

- La conception de votre chai
- La flash détente
- Les cuves de vinification et de stockage
- Le robot de pigeage
- La filtration
- La stabilisation tartrique membranaire
- Le nettoyage en place



Constructeur de process

4 bd. Charles de Gaulle  
42120 Le Coteau  
Tél. : +(33) 4 77 67 39 55  
Fax : +(33) 4 77 72 27 87

Contact : csc@boccard.fr

filiale de

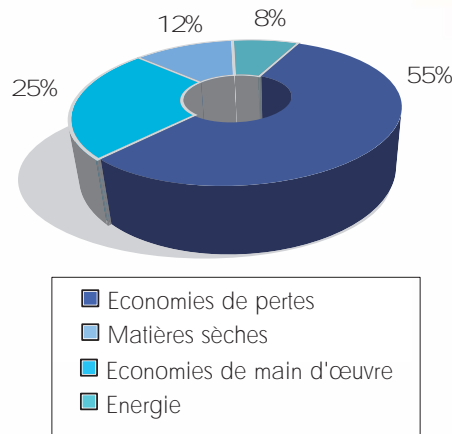


DIVISION FOOD PHARMA  
158, av. Roger Salengro - BP 6080  
69604 Villeurbanne cedex  
Tél. : +(33) 4 78 93 34 35  
Fax : +(33) 4 78 89 27 29

Contact : wine@boccard.com

www.boccard.com

## L'amélioration de la productivité



Economie de main d'œuvre : **40%\***

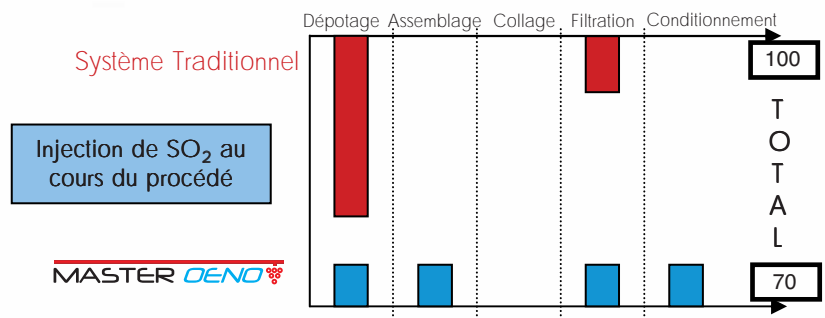
Réduction des freintes : **55%\***

\*par rapport au système traditionnel

Le racleage des tuyauteries fixes et mobiles par les pousseurs de **MASTER OENO** réduit considérablement les freintes. C'est le principal poste d'économies possible dans le chai.

## Le respect de la qualité

La qualité est respectée grâce à une parfaite étanchéité du système, ainsi qu'une injection raisonnée de SO<sub>2</sub> à chaque transfert : "moins, mais mieux". Les adjuvants sont injectés de manière homogène et précisément dosée.



## La maîtrise des opérations



### Supervision :

- Moins d'erreurs, moins de manipulations
- Traçabilité assurée : mesure et enregistrements précis des transferts
- Garantie d'hygiène : gestion automatisée et complète des nettoyages
- Assemblage précis : maîtrise des volumes au litre près.

## La gamme

RÉFÉRENCE	DIAMÈTRE	APPLICATIONS
MASTER OENO 63	DIN 63.5 OU 65 DIN	Dépotage, transferts haut débit
MASTER OENO 51	DIN 51 OU 50 DIN	Traitement des vins, transfert
MASTER OENO 38	DIN 38 OU 40 DIN	Conditionnement

Et une gestion complète intégrée de votre process grâce aux modules :

