

BOREAL™

Vos bénéfices

- Refroidissement et protection des vendanges
- Contrôle des températures de fermentation
- Préservation du potentiel aromatique
- Maîtrise des couleurs des vins

Concept

BOREAL™ est la solution idéale pour refroidir et protéger vos vendanges contre l'oxydation. Ce procédé cryogénique met en oeuvre un équipement avec des gaz réfrigérants qui apportent du froid pour protéger la vendange de l'oxydation, enzymatiques et microbiologiques, pour préserver la fraîcheur et la qualité de votre produit.

Cette solution respecte vos vendanges, elle convient aux producteurs de vins rouges, rosés ou blancs.

Cet équipement permet également d'utiliser les techniques de macérations préfermentaires à froid, techniques de fermentation qui nécessitent des températures d'environ 10°C atteignables facilement avec du CO₂.

Activités concernées

BOREAL™ est la solution adaptée à tous les types de producteurs de vins : domaines particuliers, caves coopératives, négociants, qui disposent d'un outil de production de la récolte des raisins jusqu'à la mise en bouteilles.

Principe et caractéristiques techniques

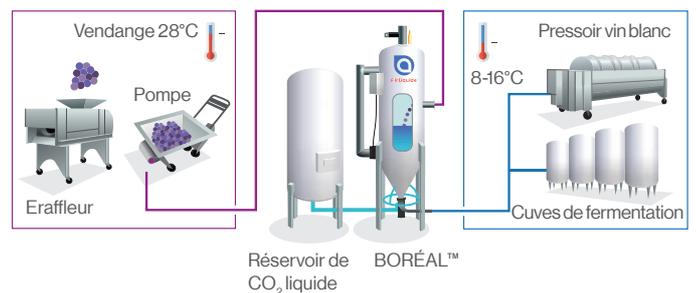
BOREAL™ est un système de refroidissement et de protection automatique des vendanges, en continu ou par batch, qui se présente sous la forme d'une cuve facile à installer, en inox et aux dimensions compactes.

Le CO₂ est utilisé pour son pouvoir de refroidissement et de protection. Les avantages et les performances de ce gaz varient suivant son état et son conditionnement.

Le froid est apporté par le CO₂ liquide, détendu à pression atmosphérique pour former de la neige carbonique, injectée directement dans le moût au niveau de la cuve juste après la pompe à vendange.

La neige carbonique produite se transforme en gaz qui assure une atmosphère protectrice contre l'oxygène de l'air.

Ce système est entièrement automatisé grâce à une armoire de contrôle, permettant de réguler la température de sortie.



Air Liquide suit également une démarche HACCP pour assurer une meilleure traçabilité de votre process et garantir la qualité de vos produits pendant les phases de refroidissement (solution avec Oenoglace™).



Données techniques

Bénéfices

1. Protection instantanée et refroidissement rapide des vendanges dès l'arrivée en cave.
2. Souplesse d'utilisation (différents modes de production : batch ou continu)
3. Respect des vendanges : pas de trituration
4. Solution automatisée nécessitant peu de main d'œuvre
5. Réglage précis des températures de refroidissement
6. Solution brevetée avec design compact
7. Solution sûre, facile à installer et à nettoyer

Performances techniques

BOREAL™ vous offre deux types de performance technique :

1 Un pouvoir de refroidissement

En mode continu

TYPE	POUVOIR DE REFROIDISSEMENT	DÉBIT DE VENDANGE	TEMP. MAX.
BOREAL D 900	400000 kcal/h	20 ton/h	20°C
		30 ton/h (max)	10-11°C
BOREAL D 1000	570000 kcal/h	30 ton/h	18-20°C
		40 ton/h	12-13°C
		45-50 ton/h (max)	9°C

En mode batch :

Vous pouvez atteindre des températures plus basses mais avec des débits moindres.

2 Un pouvoir de protection

Création d'une atmosphère protectrice efficace dans l'enceinte **BOREAL™**.

	MODÈLE D900	MODÈLE D1000
	Cuve en inox sans aspérité	
DIAMÈTRE	900mm	1100 mm
HAUTEUR	4000mm	4000 mm
POIDS	2500 kg sur 3 pieds	2550 kg sur 3 pieds
CAPACITÉ FRIGORIFIQUE	400000 frigories/h	500000 frigories/h
TRAITEMENT	30 tonnes de baies maxi	50 tonnes de baies maxi
REFROIDISSEMENT	jusqu'à 10°C d'écart	jusqu'à 9°C d'écart
PILOTAGE	Armoire de contrôle munie d'un automate	
	Facilité de nettoyage et d'entretien	

Offre BOREAL™

L'offre **BOREAL™** fait partie de l'offre Air Liquide Oenologie qui a été spécialement développée pour les viticulteurs désireux d'obtenir une qualité et des coûts compétitifs pour la production et le refroidissement de leurs produits.

Cette solution comprend des gaz alimentaires de haute qualité (ALIGAL™ Freeze 2), des matériels d'application innovants, et un accompagnement technique dédié.



Contact

Air Liquide France Industrie
Accueil Client : 04 81 68 00 68
152 Avenue Aristide Briand
92 220 Bagneux, France