



## CONTEXTE

**Client :** CHÂTEAU DE SANNE

**Secteur d'activité :**

Vinicole

**Lieu :** France

**Année :** 2019

**Équipement installé :**

Groupe de froid Winechill 40C2 PC

Groupe de froid Winechill 26C2 PC

\*Superviseur CAREL BOSS

\*Thermorégulation

**Description de l'équipement :**

Thermorégulateur 4 tubes

**Capacité totale :**

110 kW/ 12°C/7°C @35°C

57,6 kW/ 12°C/7°C @35°C

## LE CLIENT

Le système de thermorégulation assure un contrôle précis des 57 cuves en chaud comme en froid, optimisant chaque étape de la vinification. Il repose sur des groupes de froid haute performance, notamment les refroidisseurs Winechill 40C2 PC et 26C2 PC, qui garantissent une stabilité thermique essentielle pour préserver les arômes et maîtriser la fermentation.

Ces groupes de froid permettent également de réguler la température des locaux, assurant ainsi des conditions optimales pour le travail en cave et la conservation des vins. Géré par le thermorégulateur WineSmart B avec supervision BOSS, le système ajuste automatiquement les températures grâce à 204 vannes motorisées et 51 sondes de température, qui pilotent les électrovannes en temps réel pour une réactivité optimale.

L'ensemble du dispositif permet un suivi précis et une gestion à distance, offrant flexibilité et performance. Modulable et évolutif, ce système optimise les ressources énergétiques tout en garantissant une vinification de haute précision et une traçabilité complète.

