

SYSTÈMES AUTOMATISÉS DE MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES ET DE LA FERMENTATION











Nos équipements assurent à nos clients vinificateurs une tranquillité quant à la réussite de leur fermentation et au refroidissement de leur jus.

Nous réalisons dans nos ateliers en Gironde, des systèmes de qualité : de l'échangeur thermique au coffret de régulation automatisée.

Nos équipements sont utilisés par des vinificateurs dans le Bordelais, dans toutes les régions vinicoles de France, en Europe et aux États-Unis.

Les utilisateurs de nos systèmes de contrôle de la température ont amélioré la régularité de la qualité de leurs produits et peuvent mieux valoriser leur produit.

Nos équipements sont garantis un an.







Deux gammes d'échangeurs thermiques

Serpentin inox : dimensionné sur mesure selon la taille de la cuve et la température souhaitée.

Échangeur à jus : échangeur multitubulaires utilisé aujourd'hui dans la viticulture pour réalisés un choc pré-fermentaire pour extraction des arômes.





Vinicontrol : Coffret de régulation avec commande sur coffret. Système robuste, efficace et fiable.

Lambox: Pilotage complet de l'exploitation par logiciel Lambox (température, densité, remontage, défauts sur appareils, suivi de la consommation énergétique de l'exploitation (eau, gaz, électricité...), sonde multitempératures, objets connectés...).



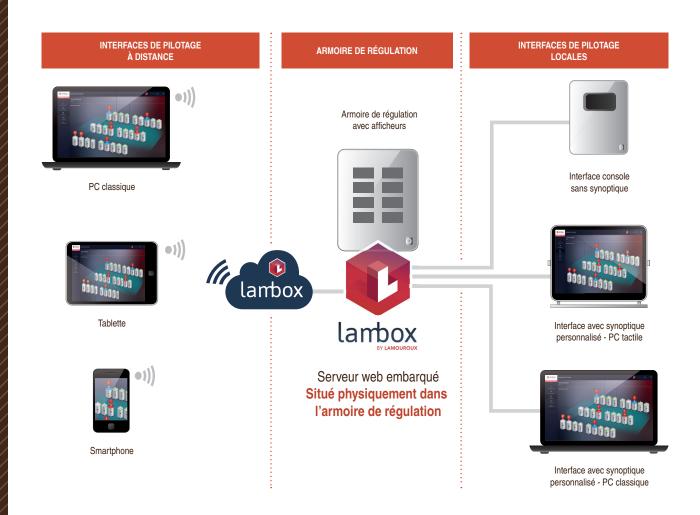






De plus en plus d'équipements techniques sont pilotés, chacun contrôlé par sa propre interface, sans savoir ce que fait l'autre ou ce que l'utilisateur veut. Lambox apporte une solution simple pour...

SURVEILLER, PILOTER, ANALYSER & OPTIMISER VOTRE SITE DE FERMENTATION ET L'ÉNERGIE EN TEMPS RÉEL





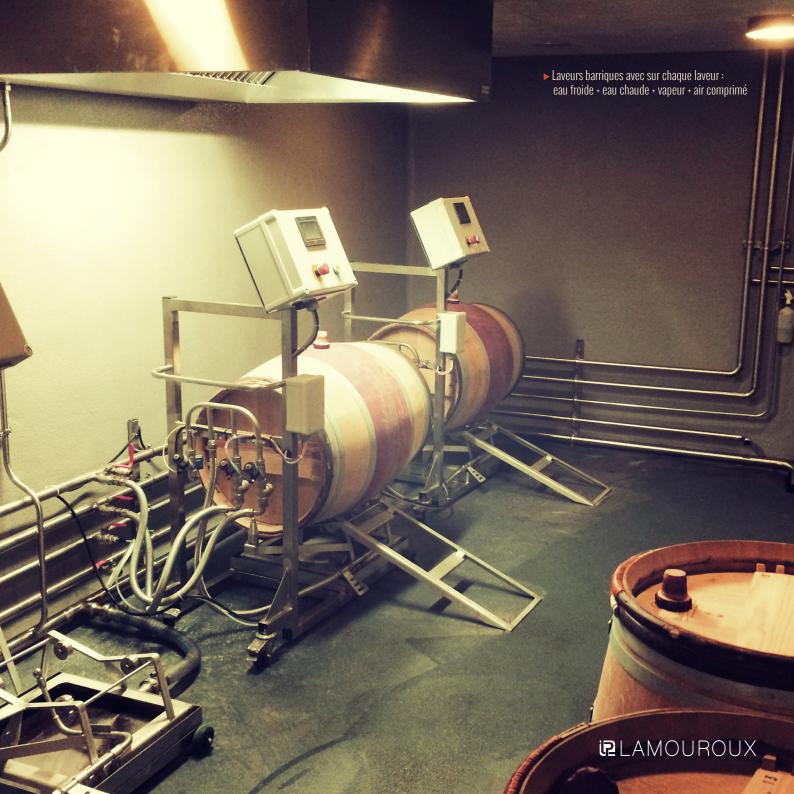




Nous réalisons la fourniture et l'installation du **local technique** (production de chaud, production de froid, pompes...).











Tous nos produits sont conçus et réalisés dans nos ateliers de Gironde.



06 11 28 48 47

Julien.touret@lamouroux.com