

Les bénéfices

1

Sécurité et confort
du personnel

2

Économies
d'achat de CO2

3

Réduction de
l'empreinte carbone

4

Baisse de
consommation d'eau

5

Amélioration des
processus oenologiques



Nos équipements gèrent la
récupération de votre CO2 !

Ils nous soutiennent



Innogaronne, Bordeaux, France



+33 (0)5 54 54 24 52



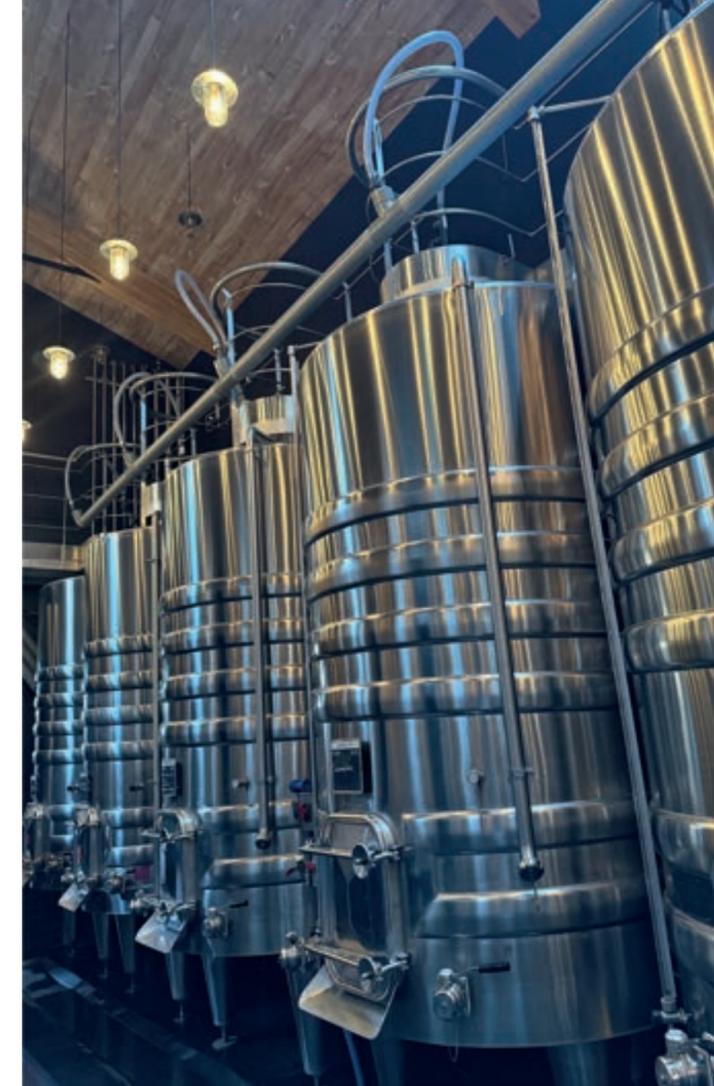
contact@w-platform.fr



www.co2winery.com



@CO2 Winery



Captation du CO2 fermentaire et
réutilisation dans les chais

Économie circulaire

Système de captation et de traitement du CO2

Réseau de captation



- Étude et dimensionnement de réseaux de captation de CO2 sur la base de plans de cuveries
- Fourniture d'un système CO2 collect en PVC ou Inox pour sécuriser la captation du CO2
- Mise en place ou assistance dans la pose du réseau de captation en PVC ou en Inox
- Système d'analyse du CO2 capté par le réseau et du débit

Sécurisation de la captation du CO2



CO2 Collect

- Équipement en PVC ou en Inox à fixer sur chaque cuve pour sécuriser la captation du CO2 fermentaire avec gestion intégrée de la pression/dépression
- Raccordement à définir au cas par cas : MACON, DIN, SMS
- Équipement à raccorder via un flexible au collecteur central du réseau de captation de CO2

Analyse, purification et compression



CO2 Box

Micro CO2 Box

8 à 12 bars

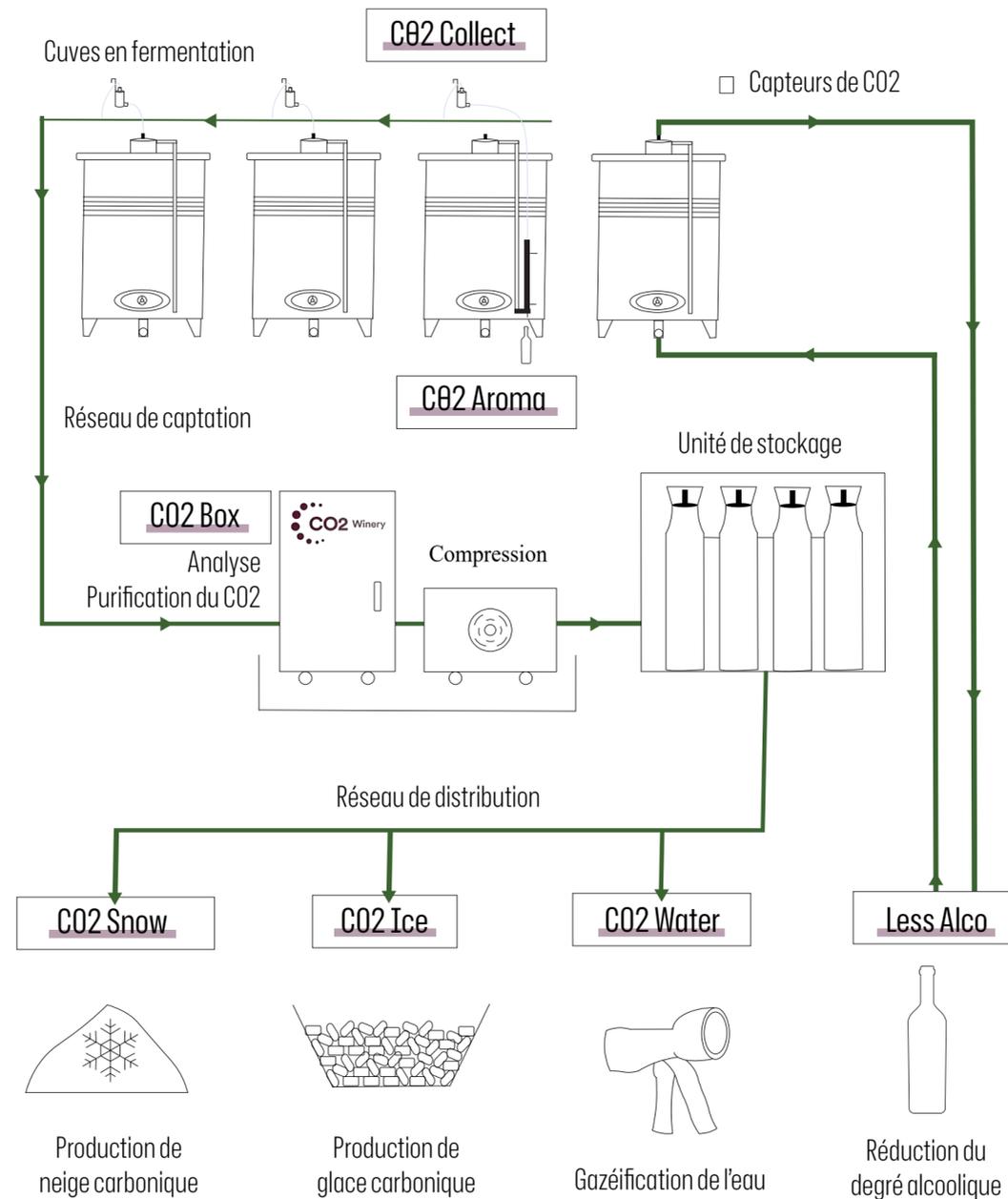
- Unité d'analyse de la qualité du CO2 capté
- Purification du CO2 (séchage, filtration bactérienne, ...)
- Compression du CO2 de 20 à 200 bars (état gazeux ou liquide),
- Système automatisé avec supervision à distance
- Capteur de mesure d'ambiance : CO2, température et humidité avec alarme

Stockage



- Unité de stockage pour CO2 à état liquide ou gazeux en bouteilles, racks, ou cuves (8, 20, 40 ou 200 bars)
- Unité de bouteilles de 6 (200kg) ou de 12 (400kg)
- Unité de distribution optionnelle pour injecter le CO2 stocké dans le réseau de CO2

CIRCUIT DE CAPTATION ET VALORISATION DU CO2 FERMENTAIRE



Le CO2 peut être réutilisé au sein du chai de plusieurs manières suivant les objectifs ou revendu sur la plateforme.co2bio.fr

Equipements de la valorisation du CO2

CO2 Aroma



- Équipement en Inox permettant la récupération d'arômes du CO2 fermentaire
- Dimensionnement sur mesure en fonction de la capacité de chaque cuve
- Compatible avec l'équipement CO2 Collect
- Positionnement en haut ou bas de cuve en cas de présence d'une canne de remontage

CO2 Snow



- Système de production de neige carbonique :
- Inertage des pressoirs et des cuves
- Refroidissement des vendanges

CO2 Ice



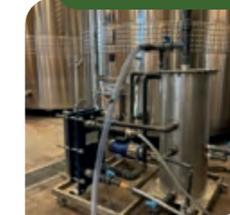
- Système de production de glace carbonique (pellets) :
- Inertage des pressoirs et des cuves
- Macération pré-fermentaire
- Refroidissement des vendanges
- Protection des vendanges

CO2 Water



- Unité fixe ou mobile sur un réseau d'alimentation en eau du chai
- Gazéification de l'eau à hauteur de 2g/L
- Capacité de rinçage accrue avec une acidification de l'eau : ph proche de 5 et pouvoir mouillant amplifié
- Gain de temps et d'eau x3 pour le rinçage de cuves nettoyées à la soude
- Dissolution du calcaire dans les canalisations

Less Alco



- Système de réinjection du CO2 fermentaire durant la phase de vinification pour réduire de 0,5 à 2 le degré d'alcool
- En cours de R&D après des essais positifs menés en partenariat avec l'ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin) et conditions réelles auprès d'une cave en 2023
- Recherche de clients "ambassadeurs" pour des tests durant les prochaines vendanges