

Nomblot

C U V E S À V I N



C U V E S À V I N
W I N E T A N K S

Nomblot

LE LEADER MONDIAL DE LA CUVE EN BÉTON

France, Etats-Unis, Australie, Afrique du Sud, Italie, Espagne, etc. Aux quatre coins du monde, les plus grands domaines ont choisi les cuves en béton Nomblot. Leader sur ce marché, la force de Nomblot est de proposer, en plus des cuves traditionnelles, des modèles sur-mesure, capables de répondre aux besoins et aux attentes de chacun. Toutes les cuves sont fabriquées en une seule pièce et sans aucun ajout chimique, garantie de qualité, primordiale pour le vigneron.

Le groupe Bonna Sabla est aujourd'hui propriétaire de l'entreprise créée en 1922 par Etienne Nomblot, à Ecuisses, en Saône-et-Loire.

WORLD LEADER IN CEMENT WINE-TANKS

France, USA, Australia, South Africa, Italy, Spain... Leading domaines from all over the world have chosen Nomblot cement wine-tanks. As leaders in this market, Nomblot's strength lies in their ability to offer, in addition to traditional vats, made-to-measure installations tailored to each individual client's needs and requirements. Each tank is fabricated as a seamless whole and without any chemical additives - for the wine-makers a top priority and a guarantee of quality.

The firm, founded in 1922 by Etienne Nomblot, is now owned by the Bonna Sabla Group.

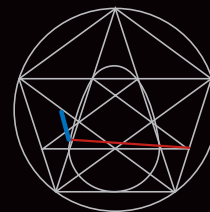
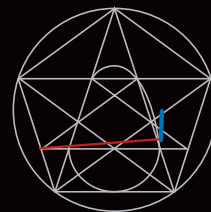
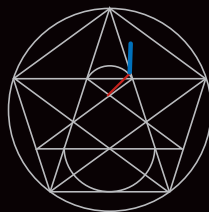
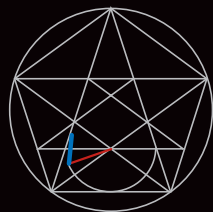
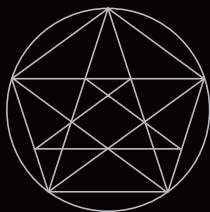


SOMMAIRE

SUMMARY

■ 4 - 5	VERTICAL OVAL CASK MC MODEL	■ 4 - 5	CUVE OVOÏDE VERTICALE MODÈLE MC
■ 6 - 9	ROUND AND OBLONG CONICAL TANKS	■ 6 - 9	CUVES TRONCONIQUES RONDE ET OBLONGUE
■ 10 - 11	BURGUNDY TANK B MODEL	■ 10 - 11	CUVE BOURGUIGNONNE MODÈLE B
■ 12 - 13	CUBIC TANK JB MODEL	■ 12 - 13	CUVE CUBIQUE MODÈLE JB
■ 14	CUBIC TANK CONICAL MA MODEL	■ 14	CUVE CUBIQUE TRONCONIQUE MODÈLE MA
■ 15	ELLIPTIQ CASK OL MODEL	■ 15	CUVE ELLIPTIQUE - MODÈLE OL
■ 16	CUSTOMIZED TANK CLOSURES 5 FACES CORNER TANK MG MODEL	■ 16	CUVE SUR MESURE CUVE ANGLE À 5 FACES MODÈLE MG
■ 17	DOLIA TANK	■ 17	CUVE DOLIA
■ 18	TYPES OF TANKS CLOSURES	■ 18	TYPES DE FERMETURES DE CUVES
■ 19	USING NOTICE CONCRETE WINE TANK	■ 19	UTILISATION DE CUVES À VIN EN BÉTON

www.cuves-a-vin.com
www.wine-tanks.com



ILS NOUS FONT CONFIANCE :
NOMBLLOT VATS ARE TRUSTED :

Domaines DUJAC, TRAPET, ALADAME (Bourgogne) • Domaine des LAUZIERES, DOMINIQUE HAUETTE (Provence) • Château du TERTRE, Château MARJOSSE, Château PAPE CLEMENT (Bordelais) • LARMANDIER BERNIER, HENRI GIRAUD (Champagne) • Château FOSSE SECHE, Domaine BRETON (Pays de Loire) • JABOULET (Vallée du Rhône) • GIUDICELLI (Corse) • Domaine CAVE, Domaine des BALISIERS (Suisse) • WOOLDINGS VINEYARD (Grande Bretagne) • Dominio do PINGUS, Bodega JOSE PARIENTE, MACIA BATLE (Espagne) • Azienda agricola ZANOLARI et Podere rocche dei MANZONI (Italie) • SPOTTSWOOD ESTATE Vineyard, WILLIAM SEYLEM Winery, RUBICON, Domaine CARNEROS, SINE QUA NON (USA) • HILLEBRAND (Canada) • UNDURRAGA, VINAS ANTIYAL, MONTSECANO (Chili) • PUERTO ANCONA (Argentine) • RUPERT & ROTHSCHILD, SADIE FAMILY Wines, BOEKENHOUTSKLOOF (Afrique du Sud) • MICHLITS WERNER, MEINKLANG (Autriche) • SAINTS HILLS (Croatie) • LEFKADIA en Russie
et des dizaines d'autres domaines



CUVE OVOÏDE VERTICALE MODÈLE MC
— VERTICAL OVAL CASK MC MODEL —

La cuve ovoïde verticale bénéficie de la micro-oxygénation inhérente à la porosité du béton à base de ciment naturel (calcaire et argile). Dans cet œuf géant, les lies sont soulevées en permanence par un courant interne en forme de vortex.

The vertical ovoid tank takes advantage of the micro-oxygenation that is made possible by the clay-cement material. In this giant “egg”, the lees are continuously forced upward by an internal current resembling a vortex.

		MODÈLE	HL	Ouverture	Diamètre (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Ouverture	Diameter (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	YES	MC 6	6,7	Avec vanne inox	1,20	1,75	1,26
			177	With stainless steel valve	47.24	68,90	2777
		MC 16	16	Avec porte inox pour cuison	1,60	2,20	2,68
			422	With stainless steel-door cuison	62,99	86,61	5908



Cette cuve est inspirée des dolias romaines, grosses jarres qui contenaient des liquides.

This tank takes its inspiration from the Roman “dolia”, a large jar for storing wine.





La cuverie du Château Pontet-Canet (CPC), à Pauillac, est équipée de 32 cuves tronconiques en béton de 80 hectolitres chacune.

The Château Pontet-Canet (CPC) winery at Pauillac is equipped with 32 truncated-cone tanks, each of 80 hl capacity.



CUVES TRONCONIQUES RONDE ET OBLONGUE

ROUND AND OBLONG CONICAL TANKS

Ces cuves se différencient par leur taux de conicité, de 26% ou de 8 à 10%. Elles permettent une bonne inertie thermique, donc des fermentations lentes et douces. Ces cuves sont conçues d'après les modèles en bois mais avec des formes adaptées aux nouveaux besoins des vinificateurs. Screaming Eagle, Dana Estate, Harlan, ont aussi imaginé un modèle spécifique.

These tanks vary in their degree of conicity, which ranges from 26% to 8% or 10%. They are thermally inert and so favour long, gentle fermentation. Their design is modelled on traditional wooden vats but with modifications adapted to the needs of modern wine-makers. These designs have also been made for the Screaming Eagle, Dana Estate, and Harlan domaines.



CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		SE 30	30	Ronde	31 %	2,03	1,48	2,03	1,48	2,03	3,4
			792	Round	31 %	79.92	58.27	79.92	58.27	79.92	7496
		SE 40	40	Oblongue	31 %	2,03	1,48	2,33	1,78	2,03	4,0
			1057	Oblong	31 %	79.92	58.27	91.73	70,07	79.92	8818

CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		DANA 31	31	Ronde	26 %	2,10	1,65	2,10	1,65	1,75	3,4
			820	Round	26 %	82.68	64.96	82.68	64.96	68.90	7496
		DANA 40	40	Oblongue	26 %	2,10	1,65	2,45	2,00	1,75	3,9
			1057	Oblong	26 %	82.68	64.96	96.45	78.74	68.90	8598
		DANA 50	50	Oblongue	26 %	2,10	1,65	2,80	2,35	1,75	4,5
			1321	Oblong	26 %	82.68	64.96	110.24	92.52	68.90	9921

CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		HRE 40	40	Ronde	26 %	2,15	1,55	2,15	1,55	2,15	4,0
			1057	Round	26 %	84.64	61.02	84.64	61.02	84.64	8818
		HRE 50	50	Oblongue	26 %	2,15	1,55	2,45	1,85	2,15	4,8
			1321	Oblong	26 %	84.64	61.02	96.45	72.83	84.64	10582
		HRE 60	60	Oblongue	26 %	2,15	1,55	2,75	2,15	2,15	5,2
			1585	Oblong	26 %	84.64	61.02	108.26	84.64	84.64	11464

CONTAINER	NO	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		CPC 70	70	Ronde	26 %	2,60	1,87	2,60	1,87	2,70	8,8
			1849	Round	26 %	102.36	73.62	102.36	73.62	106.30	19401
		CPC 85	85	Oblongue	26 %	2,60	1,87	2,90	2,17	2,70	9,4
			2245	Oblong	26 %	102.36	73.62	114.17	85.43	106.30	20723
		CPC 100	100	Oblongue	26 %	2,60	1,87	3,20	2,47	2,70	10,3
			2642	Oblong	26 %	102.36	73.62	125.98	97.24	106.30	22708





CUVES TRONCONIQUES RONDE ET OBLONGUE

ROUND AND OBLONG CONICAL TANKS



La cuverie Antinori, à Rome (Italie),
est équipée de 12 cuves tronconiques modèle ACL de 48 hl chacune.

*The Antinori winery, at Rome (Italia)
is equipped with 12 truncated-cone tanks, each of 48 hl capacity.*

		MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	YES	ACL 25	25	Ronde	7 %	1,80	1,60	1,80	1,60	1,70	3,2
			660	Round	7 %	70.87	63.00	70.87	63.00	66.93	7055
		ACL 32	32	Ronde	7 %	1,80	1,66	1,80	1,66	1,90	3,5
			845	Round	7 %	70.87	65.35	70.87	65.35	74.80	7716
		ACL 40	40	Oblongue	7 %	1,80	1,66	2,15	2,01	1,90	4,3
			1057	Oblong	7 %	70.87	65.35	84.65	79.13	74.80	9480
		ACL 48	48	Oblongue	7 %	1,80	1,66	2,45	2,31	1,90	4,9
			1268	Oblong	7 %	70.87	65.35	96.46	90.94	74.80	10803

		MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	YES	CB 50	50	Ronde	9 %	2,15	1,95	2,15	1,95	2,15	4,4
			1321	Round	9 %	84.65	76.77	84.65	76.77	84.65	9700
		CB 60	60	Oblongue	9 %	2,15	1,95	2,40	2,20	2,15	4,7
			1585	Oblong	9 %	84.65	76.77	94.50	86.61	84.65	10362
		CB 70	70	Oblongue	9 %	2,15	1,95	2,70	2,50	2,15	5,1
			1849	Oblong	9 %	84.65	76.77	106.30	98.43	84.65	11244
		CB 80	80	Oblongue	9 %	2,15	1,95	3,00	2,80	2,15	5,4
			2113	Oblong	9 %	84.65	76.77	118.11	110.24	84.65	11905

		MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	NO	DRC 80	80	Ronde	11 %	2,50	2,25	2,50	2,25	2,30	6,9
			2113	Round	11 %	98.43	88.58	98.43	88.58	90.55	15212
		DRC 90	90	Oblongue	11 %	2,50	2,25	2,70	2,45	2,30	7,5
			2378	Oblong	11 %	98.43	88.58	106.30	96.46	90.55	16535
		DRC 100	100	Oblongue	11 %	2,50	2,25	3,00	2,75	2,30	8,3
			2642	Oblong	11 %	98.43	88.58	118.11	108.27	90.55	18298

ILS NOUS FONT CONFIANCE :
NOMBLLOT VATS ARE TRUSTED :

Château VIEUX TAILLEFER, Château du TERTRE, Château VALANDRAUD, Château du LORT (Bordelais) • Cave de RASTEAU (vallée du Rhône) • Domaine ANNE CLAUDE LEFLAIVE, Domaine MAGNIEN (Bourgogne) • RUBICON, CAYUSE Winery, RUDD WINES, ARAUJO ESTATE, QUINTESSA, CORLISS ESTATE, BRYANT FAMILY (USA) • SAINTS HILLS (Croatie) • MAC HENRY HOHNEN Winery (Australie) • FATTORIA DI MAGLIANO, ANTINORI (Italie) • TELMO RODRIGUEZ (Espagne) • WENINGER (Hongrie) • ADRIANO RAMOS PINTO (Portugal)



CUVES TRONCONIQUES RONDE ET OBLONGUE
ROUND AND OBLONG CONICAL TANKS



La cuve bourguignonne est un modèle traditionnel,
utilisé dans de nombreuses régions viticoles.

*The "Burgundian" vat is a traditional model that has been adopted
in numerous wine-growing regions.*



CUVE BOURGUIGNONNE MODÈLE B

BURGUNDY TANK B MODEL

BOURGUIGNONNE

Profondeur unique - 2 hauteurs et 4 largeurs possibles

BURGUNDY

Only one depth - 2 heights and 4 widths possible

La cuve bourguignonne est le premier modèle créé par Nomblot. Depuis, elle est devenue une référence. C'est la cuve la plus utilisée en Bourgogne avec plus de 10 000 cuves livrées.

The "Burgundian" vat is the first model Nomblot produced. It has become a standard of reference. It is the vat most commonly found in Burgundy where over 10,000 vats are in use.

BASSE : Hauteur 1,40 m - LOW: 55						
	MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
		Gallons	Width (in)	Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	YES	B 21	21	1,10	2,3	3,3
			555	43.31	90.55	7275
	YES	B 31	31	1,5	2,3	4,1
			819	59.06	90.55	9039
	NO	B 40	40	2,0	2,3	5,1
			1057	78.74	90.55	11244
	NO	B 55	55	2,6	2,3	6,3
			1453	102.36	90.55	13889

HAUTE : Hauteur 1,90 m - HIGH: 74.80						
	MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
		Gallons	Width (in)	Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	YES	B 30	30	1,10	2,3	4,1
			793	43.31	90.55	9039
	YES	B 45	45	1,5	2,3	5,0
			1189	59.06	90.55	11023
	NO	B 60	60	2,0	2,3	6,1
			1585	78.74	90.55	13448
	NO	B 80	80	2,6	2,3	7,4
			2113	102.36	90.55	16314



ILS NOUS FONT CONFIANCE :

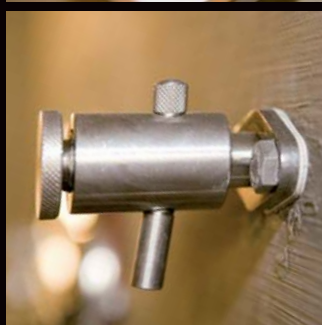
NOMBLLOT VATS ARE TRUSTED :

COCHE-DURY, PATRICK JAVILLIER, ROULOT, DUGAT-PY, GEANTET-PANSIOT, JOSEPH ROTY, LAFARGE, MÉO-CAMUZET, RAMONET, CHAMPY, Claude MARÉCHAL (Bourgogne) • CHÂTEAU HAUT MUSSET (Bordelais) • MARCEL RICHAUD (Provence) • HENRI BONNEAU (Vallée du Rhône) • PLAGEOLES et FILS (Midi Pyrénées) • VENUS LA UNIVERSAL, Celler JOAN D'ANGUERA (Espagne) • Weingut RUDOLF FÜRST, JURGEN VON DER MARK (Allemagne) • IL BORGHETTO (Italie)



Les cuves du Château Jean Faure,
à Saint-Emilion.

*The vats of Château Jean Faure,
St. Emilion.*



CUVE CUBIQUE MODÈLE JB

CUBIC TANK JB MODEL

	MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
		Gallons	Width (in)	Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	JB 17	17	1,4	1,4	1,4	2,6
		449	55.12	55.12	55.12	5732
	JB 21	21	1,5	1,5	1,5	3,0
		555	59.05	59.05	59.05	6614
	JB 27	27	1,6	1,6	1,6	3,4
		713	62.99	62.99	62.99	7496
	JB 33	33	1,7	1,7	1,7	3,9
		872	66.93	66.93	66.93	8598
	JB 41	41	1,8	1,8	1,8	4,4
		1083	70.87	70.87	70.87	9700
	JB 45	45	1,9	1,9	1,9	4,9
		1189	74.80	74.80	74.80	10803
	JB 58	58	2,0	2,0	2,0	5,5
		1532	78.74	78.74	78.74	12125
NO	JB 68	68	2,1	2,1	2,1	6,2
		1796	82.68	82.68	82.68	13669
	JB 80	80	2,2	2,2	2,2	6,8
		2113	86.61	86.61	86.61	14991
	JB 91	91	2,3	2,3	2,3	7,5
		2404	90.55	90.55	90.55	16535
	JB 104	104	2,4	2,4	2,4	8,2
		2747	94.50	94.50	94.50	18078

La cuve cubique modèle **JB** a pour principal atout le gain de place. Pour chacune, longueur égale profondeur égale hauteur.

La première cuve cubique a été créée pour Jérôme Bressy domaine Gourt de Mautens à Rasteau.

*The main advantage of the **JB** cubic tank is its economical use of space. In every case, breadth, depth, and height are all equal.*

The first cubic tank was created for Jérôme Bressy of the Gourt de Mautens domaine at Rasteau.

ILS NOUS FONT CONFIANCE : NOMBLLOT VATS ARE TRUSTED :

Domaines CALVET-THUNEVIN, GAUBY (Languedoc-Roussillon) • ALLIET (Pays de Loire) • COMBIER, Domaine de l'ORATOIRE SAINT MARTIN (vallée du Rhône) • Mas JULLIEN (Provence) • Château La LOUVIERE (Bordelais) • TIM MONDAVI et VIADER Vineyards (USA) • Domaine JARDIN (Australie) • BOEKENHOUTSKLOOF (Afrique du Sud) • Bodega FRANÇOIS LURTON et ALBET I NOYA (Espagne) • CANDIALE (Italie)



CUVE CUBIQUE TRONCONIQUE MODÈLE MA

CUBIC TANK CONICAL MA MODEL

		MODÈLE	HL <i>Gallons</i>	Largeur (m) <i>Width (in)</i>	Profondeur (m) <i>Depth (in)</i>	Hauteur (m) <i>Height (in)</i>	Poids (T) <i>Weight (lb)</i>
CONTAINER	YES	MA 20	20	1,50	1,50	1,60	2,6
			528	59.06	59.06	62.99	5732
		MA 40	40	1,90	1,90	1,90	4,2
			1057	74.80	74.80	74.80	9259
		MA 60	60	2,10	2,10	2,20	5,4
			1585	82.68	82.68	86.61	11905
	NO	MA 80	80	2,30	2,30	2,40	6,5
			2113	90.55	90.55	94.49	14330
		MA 100	100	2,40	2,40	2,80	7,5
			2642	94.49	94.49	110.24	16535

La cuve cubique tronconique est principalement utilisée pour l'élaboration de vins rouges. Elle présente l'avantage de garder le chapeau de marc plus facilement immergé. Elle a été créée suite à une demande de M. Decelle, du domaine **Mas Amiel**.

*The rectangular truncated-cone tank is mainly used in the making of red wines. Its advantage is that it makes it easier to keep the solids in the cap submerged. It came into being following a request from M. Decelle of the **Mas Amiel**.*



ILS NOUS FONT CONFIANCE : NOMBLLOT VATS ARE TRUSTED :

Domaine MAGNIEN (Bourgogne) • Château FOMBRAUGE (Bordelais)
• SCREAMING EAGLE, HARLAN ESTATE, VINEYARD 29, RUDD
Vineyard, SAGE HILL (USA) • FERRER BOBET (Espagne)



CUVE ELLIPTIQUE MODÈLE OL

ELLIPTIQ CASK OL MODEL

La cuve elliptique dispose de la même pression sur lie qu'un fût, mais avec un volume supérieur. Elle donnera des vins marqués par le fruit. Elle a d'abord été imaginée pour le domaine **Olivier Leflaive**, à Puligny-Montrachet.

*The elliptical tank exerts the same pressure on the lees as does a barrel but holds a larger volume. It will yield highly-fruited wines. It was originally designed for the **Olivier Leflaive** domaine at Puligny-Montrachet.*

CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Width (in)	Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		OL 5	5	1,16	1,22	1,05	1,0
			132	45.67	48.03	41.34	2204
		OL 10	10	1,48	1,45	1,30	1,5
			264	58.27	57.09	51.18	3307

ILS NOUS FONT CONFIANCE : NOMBLLOT VATS ARE TRUSTED :

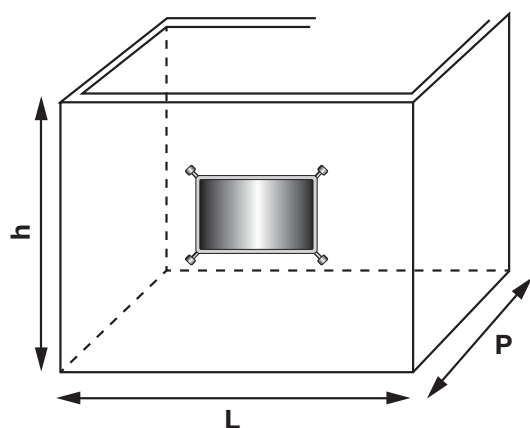
Mas FARRAN (Languedoc-Roussillon) • Domaine de l'ORATOIRE SAINT MARTIN (Vallée du Rhône) • MORELLA (Italie) • MAC HENRY HOHNEN Winery (Australie)



CUVE SUR MESURE CUSTOMIZED TANK

Nomblot s'adapte à votre demande en réalisant des cuves sur mesure adaptées aux besoins et aux installations. Cette formule a séduit de très nombreux domaines.

Nomblot can adapt to your requirements and provide made-to-order tanks to meet your needs and the layout of your work-space. Numerous domaines have found this to be the winning formula.

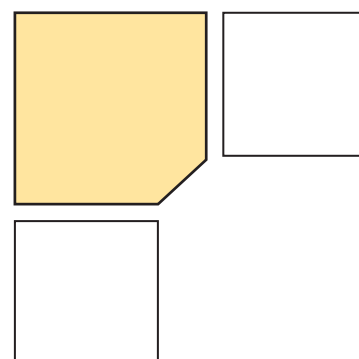
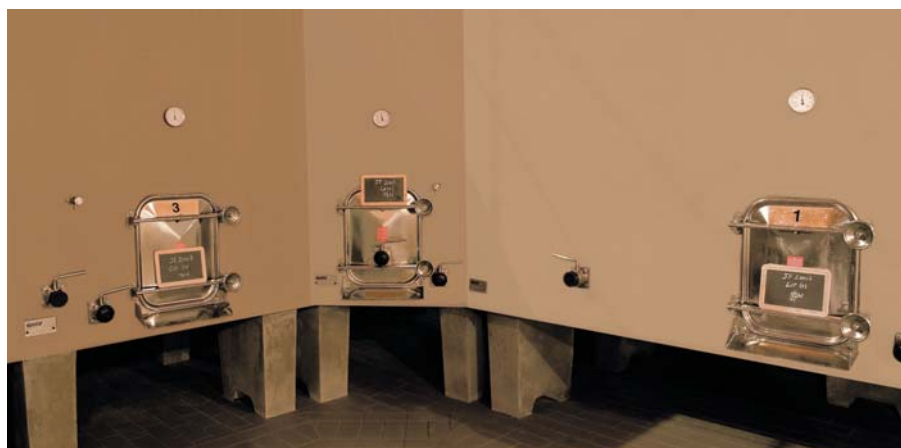


	DIMENSION À DÉFINIR
	SIZE TO BE DEFINED
Largeur	De 110 cm à 260 cm
Width (in)	From 43.31 to 102.36
Profondeur	De 110 cm à 260 cm
Depth (in)	From 43.31 to 102.36
Hauteur	De 110 cm à 290 cm
Height (in)	From 43.31 to 114.17
Épaisseur parois	10 - 12,5 - 15 - 20 cm
thickness (in)	3.94 - 4.92 - 5.91 - 7.87

CUVE ANGLE A 5 FACES MODÈLE MG 5 FACES CORNER TANK MG MODEL

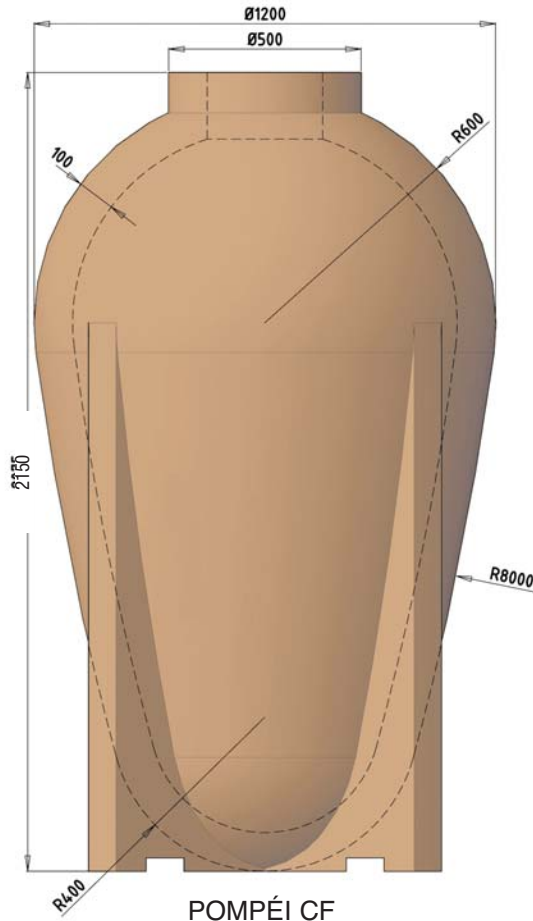
La cuve se place en angle, la petite face reçoit les accessoires et permet une utilisation optimale de la place dans votre cuverie. La première cuve d'angle a d'abord été imaginée par **Marjorie Gallet** pour le domaine du Roc des Angès à Maury.

*The tank is set at an angle with accessories fitted to its smaller face, permitting an optimum use of space in your winery. The first angled tank was designed by **Marjorie Gallet** for the Roc des Angès domaine at Maury.*

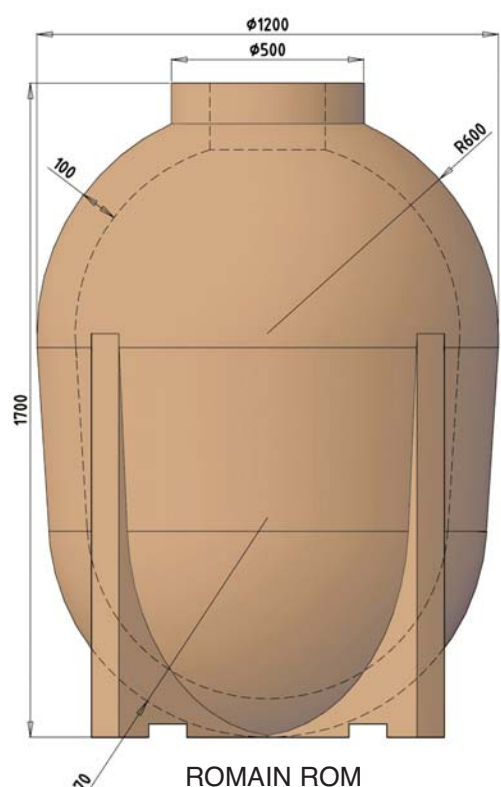


CUVE DOLIA MODÈLES POMPEI CF et ROMAIN ROM

DOLIA TANK POMPEI MODELS

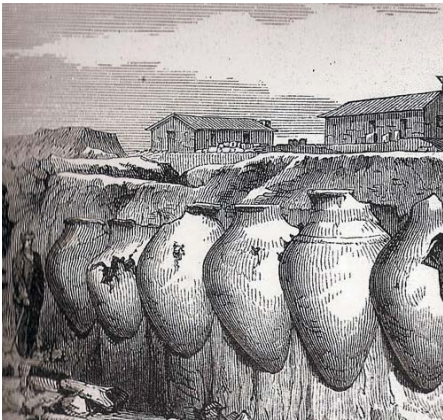


POMPEI CF



ROMAIN ROM

CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Accessoires	Diamètre (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Accessories	Diameter (in)	Height (in)	Weight (lb)
		CF 9	9 238	Trappe, vanne lid, valve	1,20 47.24	2,15 84,65	1,5 3307
		ROM 9	9 238	Trappe, vanne lid, valve	1,20 47.24	2,15 84,65	1,5 3307



TYPES DE FERMETURES DE CUVES

(Sauf MC, DOLIA et OL)

TYPES OF TANKS CLOSURES

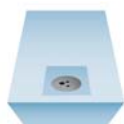
(except MC and OL models)

N° 0



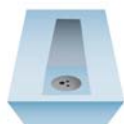
Grande ouverture sans fermeture spéciale pigeage
Open - no special closure - ideal for punch down (pigeage)

N° 1



Fermeture béton spéciale Bourgogne 2 dalles (1 ovale, 1 carrée)
Special Burgundy concrete closure - 2 shapes (1 oval and 1 square)

N° 2



Fermeture béton spéciale Bourgogne 3 dalles (1 ovale, 1 carrée, 1 rectangulaire)
Special Burgundy concrete closure - 3 shapes (1 oval, 1 square and 1 rectangle)

N° 3



N° 0 + fermeture béton spéciale Bourgogne (1 carrée, 3 rectangles)
#0 + Special Burgundy concrete closure (1 square and 3 rectangles)

N° 4



Type "ACMS" cheminée et couvercle inox 316L avec nombreuses clés de serrage.
"ACMS" Type - Stainless steel chimney and top 316 Liters with numerous closure clamps

N° 5



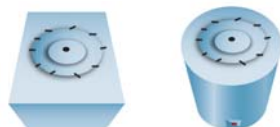
Trappe ronde inox diamètre 500 à 700 mm
Cheminée de 80 mm à 490 mm - Type "2 axes" (axée dans les 2 sens)
Stainless steel round manhole - Diameter = from 19.68 to 27.56 inches
Chimney: from 3.15 to 19.29 inches - Type "2 axis"

N° 6



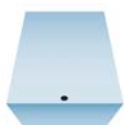
Trappe ronde inox diamètre 500 à 700 mm
Cheminée de 80 mm à 490 mm - Type "1 axe" (axée dans 1 sens)
Stainless steel round manhole - Diameter = from 19.68 to 27.56 inches
Chimney: from 3.15 to 19.29 inches - Type "1 axis"

N° 7



Trappe ronde inox diamètre 900 à 1400 mm
Cheminée de 100 mm - Type "2 axes" (axée dans les 2 sens)
Stainless steel round manhole - Diameter = from 35.43 to 55.12 inches
Chimney: 3.94 inches - Type "2 axis"

N° 8



Citerne complètement fermée avec uniquement une bonde de remplissage inox sur le dessus
Closed tank - a single stainless steel fill in bung on the top

N° 9



Citerne complètement fermée avec uniquement une bonde de remplissage inox de diamètre 250 mm sur l'avant de la cuve
Closed tank - a single stainless steel fill in bung - 9.84 inches diameter
-on the front of the tank.

www.cuves-a-vin.com

UTILISATION DE CUVES À VIN EN BÉTON

1 ■ UTILISATION DES CUVES À VIN

- Nos cuves sont en gravier et sable lavés, ciment CPA 52,5, fer FETE 500 (sauf les œufs et les Dolia qui ne sont pas ferrailés) et eau de source non chlorée, aucun adjuvant. Les accessoires sont en inox 316 L ou 304 L.
- Nos cuves sont prévues uniquement pour faire de la vinification ou du stockage de vin.
- Ne jamais porter une cuve en béton à une température supérieure à 40°C.
- Chaque année, vérifier l'état des joints et les changer si besoin.
- Les cuves ne doivent être déplacées que par des professionnels.

2 ■ AFFRANCHISSEMENT PAR L'ACIDE TARTRIQUE DES CUVES À VIN

- Badigeonner les parois intérieures des cuves à deux reprises, à 24 heures d'intervalle, avec une solution d'acide tartrique à 30% dans de l'eau non chlorée.
- Rincer à l'eau froide.
- Pratiquement, on évalue la quantité d'acide tartrique nécessaire pour cette opération à 40 grammes par mètre carré de surface et par opération.
- Pour vérifier si l'acide a bien été passé, jeter un verre de solution à 50% d'acide dans la cuve : il ne doit pas y avoir de réaction. Ne jamais utiliser une pompe pour réaliser cette opération.

3 ■ NETTOYAGE DES CUVES

- Ne jamais utiliser de moyens agressifs
- Ne jamais chauffer les cuves à plus de 40°C
- Ne pas utiliser de nettoyeur Haute Pression
- Pour enlever le tartre, vous pouvez utiliser un produit basique (soude à 10 %) ou des produits du type Vitinet 0011, Hydral 0750 et Hydrox 0751 de la marque Primalab (tél : +33 (0)5 56 57 60 14). Après utilisation d'un produit basique, il faudra à nouveau affranchir les cuves.

4 ■ FERMETURE PAR TRAPPES BELLOT

- Le joint des trappes vinicoplast est un joint souple qui ne nécessite pas un serrage violent.
- Pour une bonne étanchéité toujours veiller à positionner le capot sur l'axe de la portée du joint, serrer en croix les poignées de serrage (ou les volants de serrage), jusqu'à obtenir un serrage ferme mais sans déformation apparente du capot.
- Penser à changer le joint de trappe tous les 3 à 4 ans environ, cela évite un serrage trop important et à terme une déformation du capot.
- Les cadres sont en acier inoxydable et ne nécessitent pas d'entretien spécifique. Les capots et les joints peuvent être nettoyés régulièrement avec des produits antibactériens utilisés pour le reste de vos matériels. Ne pas utiliser d'eau chaude sur les capots en PVC sous peine de déformer le PVC. Lors du nettoyage, les joints n'étant pas collés, vous pouvez les ôter facilement pour vous assurer du parfait état du capot sous ces derniers.

USING NOTICE CONCRETE WINE VATS

1 ■ USE OF THE VATS

- Our vats are in washed gravel and sand, cement (OPC 52.5), iron FETE 500 (no iron in eggs and Dolia) and non-chlorinated spring water. There are no admixtures. The fittings are in 316L or 304L stainless steel.
- Our vats are designed solely for winemaking or wine storage.
- Never allow the temperature of a concrete vat to exceed 40°C.
- Inspect the seals every year and change them if necessary.
- If the vats have to be moved, this should only be done by professionals.

2 ■ COATING THE VATS WITH TARTARIC ACID

- Whitewash the inside walls of the vats. Do this twice, at a 24-hour interval, with a 30% solution of tartaric acid in non-chlorinated water.
- Rinse with cold water.
- For practical purposes, the quantity of tartaric acid required for this operation is put at 40 grams per square metre of surface area and per operation.
- Important: to check the acid has done its job, pour a glass of 50% acid solution into the vat. There should be no reaction. Never use pump, only spray.

3 ■ CLEANING

- Never use aggressive cleaning products.
- Never heat the vats to a temperature above 40°C.
- Do not use a pressure pump.
- To remove the scale, you can use a basic product (10% soda solution) or products such as Vitinet 0011, Hydral 0750 or Hydrox 0751 made and marketed by Primalab (tel. +33 (0)5 56 57 60 14). After using a basic product, the vats will need to be coated again.

4 ■ BELLOT SEALING COVERS

- The Vinicoplast cover seals are flexible seals not requiring any force to secure them in place.
- To ensure a tight seal, always make sure you position the cover on the centreline of the seal area. Tighten the handles (or the wheel) crosswise to ensure a fully tight seal, but with no visible deformation of the cover.
- Remember to change the cover seal every 3 or 4 years or so. This will prevent overtightening and, in the long run, deformation of the cover.
- The frames are in stainless steel and do not require any particular maintenance. The covers and the seal can be cleaned regularly with the antibacterial products used on your other equipment. Never use hot water on the PVC covers, otherwise you will deform the PVC. When cleaning, as the seals aren't glued, you can easily remove them to check the condition of the cover.



BONNA SABLA

2, route de Beaune - 71210 Écuisses - FRANCE
Tél. +33 (0)3 85 78 91 00 - Fax +33 (0)3 85 78 97 38
www.cuves-a-vin.com - www.wine-tanks.com
E-mail : infos@cuves-vin.com

CUVES À VIN
WINE TANKS

BONNA SABLA
UNE SOCIÉTÉ DE
CONSOLIS



CUVES À VIN
WINE TANKS



 **Nomblot**
CUVES À VIN

BONNA SABLA

2, route de Beaune - 71210 Écuisses - FRANCE
Tél. +33 (0)3 85 78 91 00 - Fax +33 (0)3 85 78 97 38
www.cuves-a-vin.com - www.wine-tanks.com
E-mail : infos@cuves-vin.com