

Équipements viticoles



Traitement des vins



1

CUVE DE TRAITEMENT CHAUD ET FROID

Cuves inox isothermes à détente directe pour traitement en chaud ou froid des moûts, vins, alcools et jus de fruits, de -9,9°C à +40°C sous atmosphère contrôlée, capacités de 21 à 245 hl.

2

ÉCHANGEURS THERMIQUES EN LIGNE

Échangeurs à plaques, échangeurs en ligne tube en tube, échangeurs coaxiaux.

3

FILTRATION DES VINS, BOURBES, LIES ET EAU

Filtres tangentiels, filtres à membranes, filtres à plaques, filtres sous vide, filtres à kieselghur, osmoseurs, UV.

4

PASTEURISATION

Pasteuriseurs électriques ou à gaz, fixes ou mobiles pour jus et vins.



Accessoires de cave et équipements de chais

1

ACCESSOIRES DE CAVE

Accessoires de vinification, vannes, flexibles et raccords, injection de gaz et liquide, lavage, désinfection, traitement des vins et accessoires de dégustation.

2

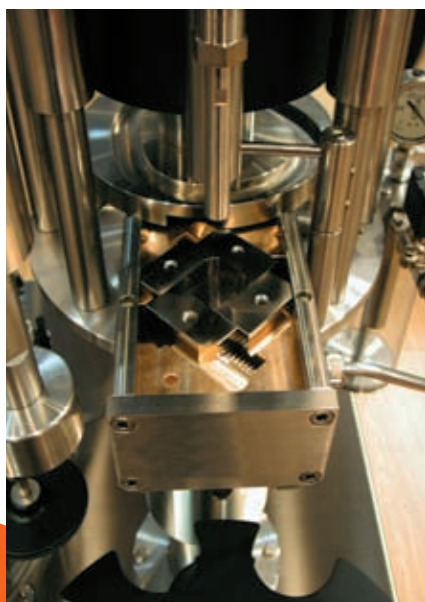
CANIVEAUX DE SOL ET DÉGRILLEURS

Caniveaux inox sur mesure, à fente ou à grilles, avec pente intégrée, boîtes à eau, paniers et siphons. Dégrilleurs inox à panier ou à racleur, standards ou sur mesure pour séparation des rejets vinicoles.

3

TRAITEMENT DES EFFLUENTS

Systèmes de traitement immergés, traitement par aération adapté au volume à traiter.



Conditionnement

1

MISE EN BOUTEILLES

Une gamme complète pour l'embouteillage et le bouchage des vins plats ou gazeux, des jus, des eaux, des alcools.

2

REMPLEUSEUSES BAG IN BOX

Manuelles, semi-automatiques ou automatiques, nos remplisseuses offrent différents niveaux de débits ainsi que de nombreuses options périphériques, injection de gaz, contrôle automatique du vide, contrôle des températures.

3

ÉTIQUETEURS

De nombreuses solutions pour l'étiquetage des bouteilles. Différents systèmes étudiés en fonction des besoins.



4

FIN DE LIGNE

Fermeuse de caisse à ruban adhésif ou à colle. Banderoleuse, bras de pose d'étiquettes, différents systèmes d'impression à chaud ou à jet d'encre.



Découvrez les nombreuses solutions de notre gamme RICHEL ENVIRONNEMENT :

- Production d'électricité à partir de l'énergie solaire avec la pose de couvertures photovoltaïques intégrées,
- Système de récupération et de stockage des eaux de pluie,
- etc.

Traitement et recyclage des eaux



Nous vous proposons de nombreuses solutions pour récupérer, clarifier et recycler les eaux : traitement par UV, eaux filtrées sur membrane par cartouche ou par osmose.



Pressurage

1

PRESSOIR PNEUMATIQUE

Une gamme complète de presses inox d'une capacité de 5 à 300 hl. Pressurage de grande qualité grâce à une importante surface de drainage à pression douce. Nombreux programmes personnalisables. Gamme utilisable en macération.



Cuverie, transfert, pompage



1

CUVES INOX ET POLYESTER

De la conception à la fabrication. Cuves de stockage, vinification, macération, standards ou sur mesure, climatisées, avec agitation, fermées ou à chapeaux flottants.

2

PASSERELLES

Modèles standards ou sur mesure, réalisés en inox ou alu, avec escaliers, échelles à crinolines ou à marches plates.

3

POMPES ŒNOLOGIQUES

Un large choix de pompe, à rotor, à pistons, péristaltiques, à lobes... adaptées aux applications et aux types de liquides à transférer.

Maîtrise des températures



1

CHAUDIÈRES ET GROUPES DE FROID

Chaudières électriques, à gaz, fuel ou vapeur pour le chauffage et la thermovinification des moûts et des vins. Centrales d'eau glacée ou glycolée et groupes de froid mobiles pour vinification, stockage et précipitation tartrique.



2

CLIMATISATION

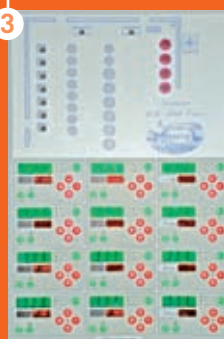
Traitement d'air autonome en détente directe ou relié au réseau d'eau glacée et eau chaude, une gamme complète d'appareils pour maîtriser la température des caveaux, bureaux, chais et bâtiments de stockage. Brumisation, déshumidification, contrôle hygrométrique des bâtiments.

RÉGULATION

Notre savoir-faire et notre expérience dans la régulation des températures nous permettent de vous proposer de nombreuses solutions :

- armoires de régulation,
- supervision,
- coffrets de distribution muraux ou mobiles,
- logiciels de suivi des vinifications et traçabilité.

3



4

CANALISATIONS, ÉCHANGEURS THERMIQUES IMMERGÉS

Canalisations réalisées en PVC pression, PVC haute température et acier inoxydable. Drapeaux et serpentins, fixes ou mobiles, réalisés en inox électropoli de 0,5 à 20 m².

Travail de la vigne

1

OUTILS DE TAILLE ET D'ATTACHAGE

Une gamme complète d'outils professionnels fiables, robustes et innovants, adaptée à la viticulture et à l'arboriculture.



2

PALISSAGE

Une sélection des matériels les plus innovants, mais aussi les plus fonctionnels, les plus sécurisés et les plus économiques.

3

TRAVAIL DU SOL

Nous vous proposons plusieurs solutions de désherbage mécanique économiques mais aussi écologiques avec de nombreuses alternatives aux traitements chimiques.

4

PROTECTION ANTI-GEL

Par aspiration, éolienne ou câble chauffant : des réponses adaptées à tous les besoins.

Transport et réception des vendanges

1

BENNES ET CONQUETS

Une gamme complète construite en acier inoxydable ou époxy. Basculants ou élévateurs, avec portes étanches automatiques et système de vidage par vibration, par bande ou par vis à rotation lente.

2

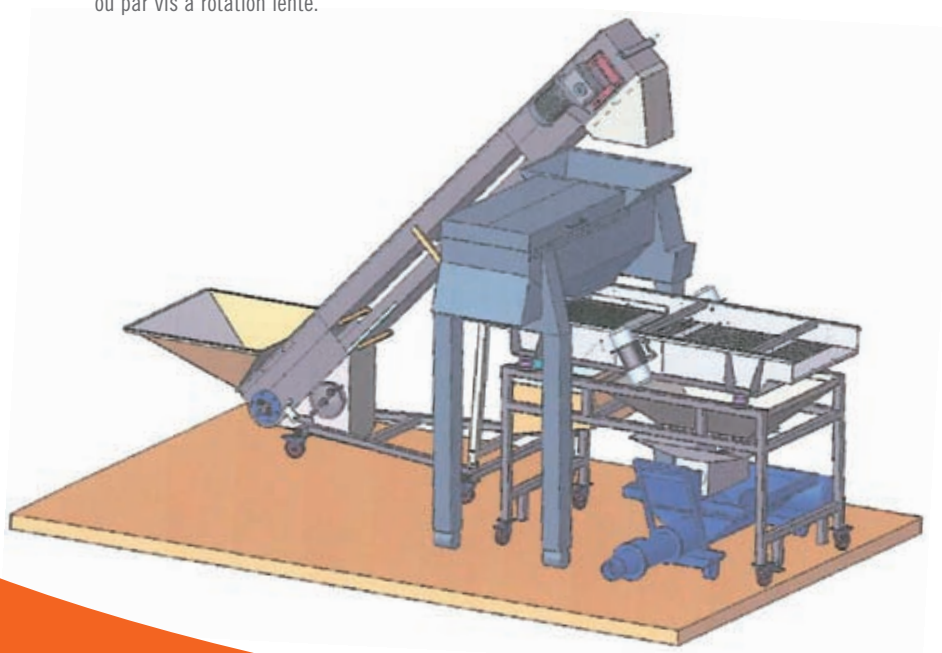
TABLES DE TRI

Classiques ou vibrantes, manuelles ou mécaniques, elles sont destinées à recevoir, nettoyer, égoutter, répartir et trier la vendange avant ou après égrappage.

3

ÉGRAPPOIRS ET FOULOIRS

Différents modèles pour vendange manuelle ou mécanique, cage inox ou nylon, et débits adaptés à vos utilisations.



4

POMPES À VENDANGE

À rotor hélicoïdal, respectant les grappes et les baies grâce à un diamètre important et une vitesse de rotation lente, utilisable pour moûts et tous liquides.

5

TAPIS ÉLÉVATEURS

Convoyeurs inox à large bande, à tasseaux avec goulotte de déversement tournante, sur châssis fixe ou à inclinaison variable, variateur de vitesse, rampe de lavage.



Parce que le travail de la vigne et du vin exige une certaine perfection. Parce que la rigueur des tâches agricoles, la minutie des étapes de vinification, l'équilibre de l'élevage du vin et son conditionnement sont autant d'étapes fondamentales du process vinicole. Parce que votre savoir-faire doit s'appuyer sur des technologies fiables et éprouvées.

Nous mettons à votre disposition notre expertise du secteur pour vous accompagner dans l'ingénierie de vos projets, la mise en place des installations, le choix des matériels et la maintenance des équipements.

Dimac, société de **Richel Group** depuis 2007, devient **Richel Équipement**. Une évolution qui conforte notre volonté d'élargir notre offre et d'étoffer nos gammes de produits pour répondre toujours mieux à vos attentes.

Dimac hier et aujourd'hui, **Richel Équipement** aujourd'hui et demain... Cette proximité de tous les instants nous vaut la confiance des professionnels de la viticulture depuis plus de 25 ans.