



Falzung



Falzung



Avec ALIGAL® – un air de succès

Les solutions œnologiques de Carbagas sont spécifiques à l'élaboration du vin. Elles facilitent vos processus de fabrication et veillent à une qualité irréprochable du vin, une performance économique et un développement durable.

Carbagas : l'expérience et la passion

Filiale du leader mondial Air Liquide, Carbagas justifie d'une expérience de longue date dans l'utilisation et la production des gaz conçus pour l'industrie alimentaire. Le savoir-faire du groupe s'appuie, entre autres, sur plus de 180 brevets et plus d'un millier d'innovations.

Le gaz c'est notre métier, mais aussi notre passion ! Nous sommes votre partenaire de choix et mettons la somme de nos compétences et notre expérience à votre service.



Des solutions novatrices, synonymes de valeur ajoutée

Afin d'éviter une perte de leur potentiel original, il est par exemple essentiel de refroidir les raisins. De la récolte au pressoir, la température et la teneur en oxygène doivent rester basses.

Nous proposons différentes solutions qui satisfont à vos exigences de qualité et de processus : glace sèche, Boreal, injection directe, entre autres.

La régulation des gaz utilisés lors de l'élaboration du vin est aussi une étape délicate ; un mauvais dosage peut avoir des conséquences sur le développement du goût et de la coloration, les conditions de fermentation et de maturation ainsi que sur la qualité du vin lors du stockage.

Les solutions gaz de nos spécialistes vous aident à contrôler le degré de l'oxygène et de l'acide carbonique dissous pendant les phases critiques de votre processus et à conserver en même temps le naturel et l'intégrité de vos vins (aucun résidu).



Protéger la vie et l'environnement

Au-delà des aspects économiques et de l'efficacité, nous soutenons également des processus conçus pour protéger l'environnement et la vie. En contribuant, par exemple, à améliorer les performances et à stabiliser les processus des installations d'épuration saturées, à l'aide de systèmes d'injection d'oxygène performants et de neutralisation de l'eau alcaline avec du CO₂.



Carbagas

Carbagas est le premier producteur et fournisseur de gaz suisse à être certifié selon la norme ISO 22000. Nos gaz alimentaires de la gamme ALIGAL sont fabriqués en conformité avec la norme ISO 22000. Vos avantages : avec ALIGAL vous économisez du temps, de l'argent et vous jouez la carte de la sécurité.

Carbagas SA

Hofgut, 3073 Gümliigen

Tél. 031 950 50 50

Fax 031 950 50 51

info@carbagas.ch

www.carbagas.ch



Carbagas est une entreprise du groupe Air Liquide. Créée en 1902, Air Liquide emploie aujourd'hui près de 43000 collaboratrices et collaborateurs présents dans plus de 75 pays. Air Liquide est le leader mondial du marché des gaz industriels et médicaux et des services associés. Grâce à des solutions innovantes s'appuyant sur des technologies sans cesse renouvelées, le Groupe contribue à la fabrication de nombreux produits de la vie quotidienne et à la préservation de la vie.

ALIGAL® – Vin

Pour des solutions aussi nobles qu'innovantes, il faut beaucoup de savoir-faire et un grain de technologie !



Carbagas ist ein Unternehmen der AIR LIQUIDE-Gruppe



Carbagas est une entreprise du groupe AIR LIQUIDE

Falzung



Falzung

Vos exigences

Vous voulez améliorer la qualité de votre vin, obtenir des résultats renouvelables, respecter l'environnement mais aussi implémenter des solutions simples et efficaces ? Vos besoins sont nombreux, c'est pourquoi nous vous proposons des solutions diversifiées. Contactez-nous.

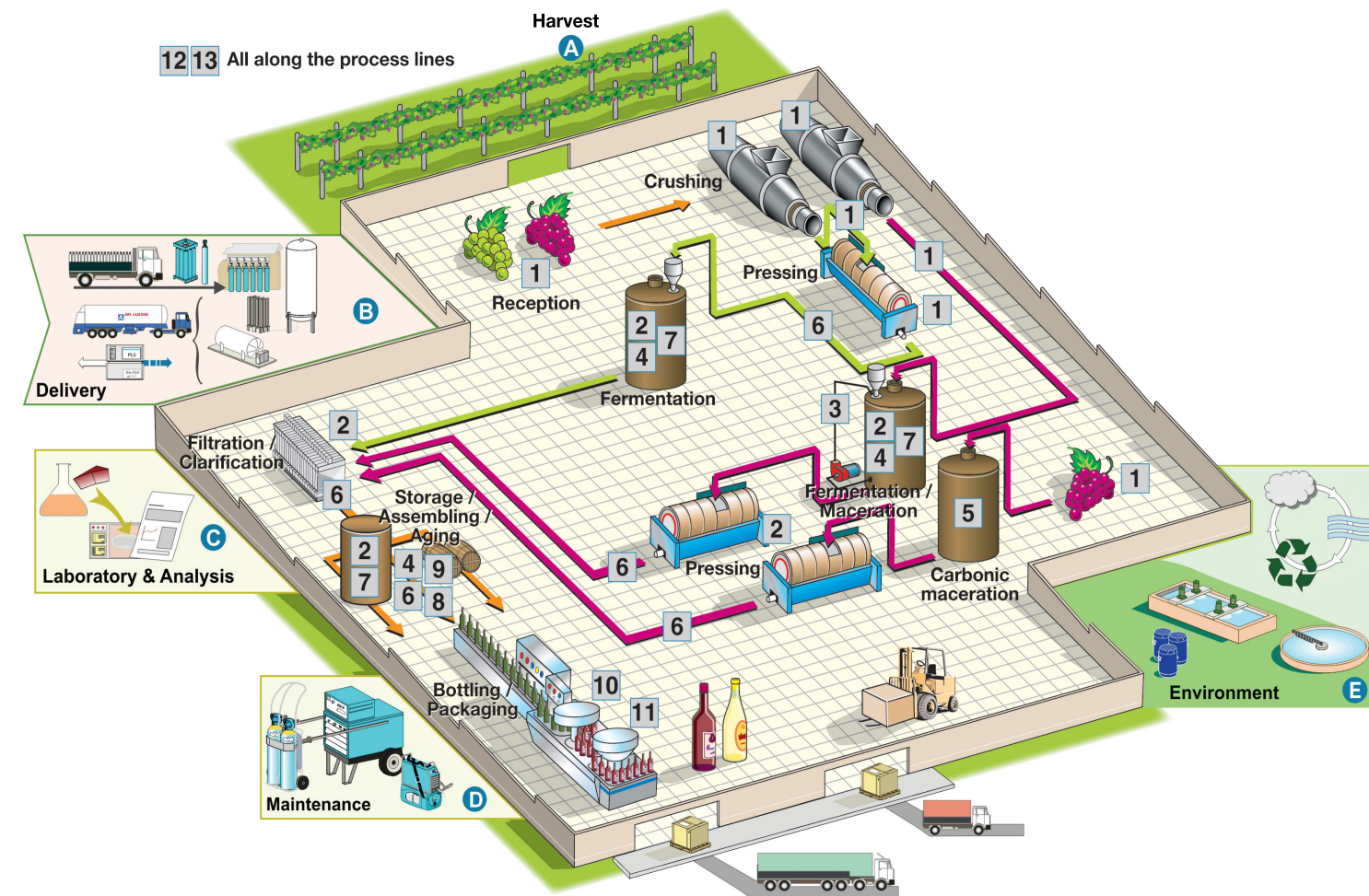
Votre processus

Le succès de notre collaboration avec de nombreux viticulteurs et œnologues le prouve : nous disposons de l'expérience et du savoir-faire dont vous avez besoin. Nos solutions novatrices vous accompagnent à chaque étape de votre processus de production : de la récolte à la fermentation et du filtrage à la mise en bouteilles.

Nos solutions

Sécurité, productivité, qualité et innovation – nous connaissons vos priorités ! Nous vous proposons des solutions complètes qui, grâce au savoir-faire de nos spécialistes alimentaires, sont spécifiquement adaptées à vos besoins. Laissez-nous vous conseiller.

	Vos objectifs	Effets désirés	Nos solutions	
Faire preuve d'innovation	Innovier en termes de processus	Nouvelles qualités, nouveaux emballages	Engagement de nos équipes R&D et de notre réseau international de spécialistes alimentaires	
		Éviter un démarrage trop rapide de la fermentation	Protection et refroidissement des raisins et du moût	
Préserver la qualité	Qualité organoleptique	Protéger votre vin contre l'oxydation tout au long du processus	Désoxygénation	
			Inertage / «Blanketing» (inertage de l'espace de tête)	
Perfectionner les produits	Extraction des tanins ainsi que des molécules anthocyanines (polyphénols) et sapides de la pellicule de la baie du raisin	Favoriser le contact entre le chapeau et le jus	Déplacement du vin en utilisant la pression du gaz	
			«Blanketing» lors de la mise en bouteilles	
	Macération carbonique	Créer une atmosphère saturée en dioxyde de carbone (CO ₂)	Saturation de la cuve en CO ₂	
	Développement de la saveur	Contrôler le degré d'oxygène dissous	Oxygénation	
		Contrôler le degré de CO ₂ dissous	Ajustement de la teneur en CO ₂	
	Mélange homogène	Distribuer les additifs régulièrement et atteindre un mélange homogène	Mélanger / Homogénéiser	
	Conditions de vieillissement favorables	Reproduire dans les cuves les mêmes conditions de vieillissement que dans les barriques	Oxygénation	
	Vin mousseux	Enrichissement avec du CO ₂	Carbonatation	
	Optimiser les processus	Fermentation activée	Intensifier la croissance des levures	Oxygénation
			Favoriser la circulation des levures et lies	Mélanger / Homogénéiser
Respecter les réglementations et apporter des solutions	Consommation d'énergie réduite	Extraire le vin des conduites à l'aide de la pression du gaz et les vidanger	Déplacement du vin en utilisant la pression du gaz	
	Gaz en conformité avec les denrées alimentaires et boissons	Respecter la loi fédérale sur les denrées alimentaires, principe HACCP inclus	Gamme ALIGAL®	
		Respecter les directives ISBT (International Society of Beverage Technologists) pour le CO ₂	ALIGAL® Drink 2	
	Gaz purs pour le laboratoire	Utiliser des gaz spécifiques à l'étalonnage et à l'analyse de qualité	ALPHAGAZ – solutions pour le laboratoire	
	Gaz d'entretien	Utiliser des gaz et équipements spécifiques au soudage	ARCAL – solutions pour le soudage	
	Sécurité des opérateurs	Entretien l'équipement gaz, auditer les installations et former le personnel	Prestations de service relatives à l'utilisation de l'équipement de gaz et son emploi en toute sécurité	
Protéger l'environnement	Marquage exacte et propre des bouteilles	Marquage au laser	LASAL – gaz de haute pureté	
	Consommation d'eau réduite et élimination des eaux	Vidanger efficacement cuves et tuyauterie	Transfert sous pression de gaz	
		Réduire la consommation d'eau pour le nettoyage des eaux	Purge des lignes et des filtres avec du gaz	
	Traitement des eaux usées	Application du traitement des boues activées, contrôle du pH	ASPAL – la solution idéale pour le traitement des eaux usées	



ALIGAL® : une vaste palette de gaz de qualité alimentaire

Les gaz de qualité alimentaire ALIGAL de Carbagas sont produits et conditionnés conformément à la norme ISO 22000. ALIGAL garantit une fourniture en bouteilles, cadres de bouteilles et réservoirs de gaz liquides d'une qualité optimale, en conformité avec les normes de sécurité standards et directives en vigueur.

Carbagas vous propose un vaste éventail d'équipements et de services

Le concept « tout en un » de Carbagas s'articule autour d'une large palette d'équipements et de services novateurs, exclusivement centrés sur la fourniture de gaz et l'amélioration de votre productivité. Sans oublier nos audits, nos programmes de formation et nos services d'installation et d'entretien.

	Nos solutions	Gaz	Équipement / Prestations de service
A	1 Protection et refroidissement des raisins et du moût	ALIGAL® 2, glace sèche	Carboflash, Boreal, Alrid, injection directe
	2 Inertage / «Blanketing» (inertage de l'espace de tête)	ALIGAL® 1, 2, 6, 12, 13, 62, spécial	Galaxy, Vinikit, Purgal, Stabigaz, Vestal
	3 Remontage des moûts	ALIGAL® 1	Canne Sirocco
	4 Mélanger / homogénéiser	ALIGAL® 1	Canne Mistral
	5 Saturation de la cuve en CO ₂	ALIGAL® 2	Galaxy, Vinikit, Purgal, Stabigaz, Vestal
	6 Désoxygénation	ALIGAL® 1	Injecteur (V40-V50, Vortex), diffuseur
	7 Oxygénation (micro ou macro)	ALIGAL® 3	Diffuseur, microdiffuseur
	8 Ajustement de la teneur en CO ₂	ALIGAL® 1 (pour le vin rouge) ALIGAL® 2 (pour le vin blanc)	Injecteur (V40-V50, Vortex), diffuseur
B	9 Carbonatation	ALIGAL® Drink 2	Équipement de gaz, réchauffeur
	10 «Blanketing» lors de la mise en bouteilles	ALIGAL® 1, ALIGAL® 2	Injecteur d'azote liquide en gouttes, Injecteur de CO ₂
C	11 LASAL – gaz de haute pureté	LASAL (N ₂ /He/CO ₂)	Détendeur, épurateur de gaz
	12 Déplacement du vin en utilisant la pression du gaz	ALIGAL® 1	Équipement de gaz
D	13 Purge des lignes et des filtres avec du gaz	ALIGAL® 1	Équipement de gaz
	B Prestations de service relatives à l'utilisation de l'équipement de gaz et son emploi en toute sécurité		Servigaz, entretien des équipements de gaz, audit et formation
E	C ALPHAGAZ – solutions pour le laboratoire	Gamme ALPHAGAZ	Matériel pour gaz de laboratoire
	D ARCAL – solutions pour le soudage	Gamme ARCAL	Équipement pour le soudage
	E ASPAL – la solution idéale pour le traitement des eaux usées	O ₂ , CO ₂	Turboxal, Ventoxal, Carb'Eco, Audit

Régulation de l'oxydation

Gaz et mélanges de gaz de qualité alimentaire Carbagas

Désignation	Composants du gaz (%)			
	azote (N ₂)	dioxyde de carbone (CO ₂)	oxygène (O ₂)	argon (Ar)
ALIGAL® 1	100			
ALIGAL® 2		100		
ALIGAL® 3			100	
ALIGAL® 13	70	30		
ALIGAL® 15	50	50		
ALIGAL® 62		20		80
ALIGAL® spécial	Mélanges de gaz « sur mesure »			