

Nomblot

CUVES À VIN



2009
CUVES À VIN
WINE TANKS

2009

CUVES À VIN
WINE TANKS

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.

www.cuves-a-vin.com

Téléchargez
notre documentation
"accessoires" sur
www.cuves-a-vin.com

CHAPITRE 1
FERMETURES DES CUVES,
PORTES ET TRAPPES
Page 4 à 16

CHAPITRE 2
ROBINETS ET RACCORDS
Page 18 à 26

CHAPITRE 3
SYSTÈMES DE CONTRÔLE
DE TEMPÉRATURES
Page 28 à 32

CHAPITRE 4
CONSERVATIONS DES VINS
Page 34 à 38

CHAPITRE 5
DIVERS MATÉRIELS
DE CAVE
Page 40 à 42

CHAPITRE 6
MATÉRIELS
POUR BARRIQUES
Page 44 à 47

Conditions générales
de vente d'accessoires
Page 48



SOMMAIRE

SUMMARY

- 4 - 5
BURGUNDY TANK B MODEL
- 6 - 7
CUBIC TANK JB MODEL
- 8
5 FACES CORNER TANK MG MODEL
- 9
CUBIC TANK CONICAL MA MODEL
- 10 - 11
VERTICAL OVAL CASK MC MODEL
- 12 - 15
ROUND AND Oblong CONICAL TANK RO MODEL
- 16
ELLIPTIQ CASK OL MODEL
- 17
CUSTOMIZED TANK
- 18
TYPES OF TANKS CLOSURES
- 19
CONCRETE WINE VATS
- 4 - 5
CUVE BOURGUIGNONNE MODÈLE B
- 6 - 7
CUVE CUBIQUE MODÈLE JB
- 8
CUVE ANGLE À 5 FACES MODÈLE MG
- 9
CUVE CUBIQUE TRONCONIQUE MODÈLE MA
- 10 - 11
CUVE OVOIDE VERTICALE MODÈLE MC
- 12 - 15
CUVE RONDE ET OBLONGUE TRONCONIQUE MODÈLE RO
- 16
CUVE ELLIPTIQUE MODÈLE OL
- 17
CUVE SUR MESURE
- 18
TYPES DE FERMETURES DE CUVES
- 19
UTILISATION DE CUVES A VIN EN BÉTON

www.wine-tanks.com



Download
 our Accessories
 documentation at
www.cuves-a-vin.com

CHAPTER 1
COVERS, DOORS AND TRAPS
 Pages 4-16

CHAPTER 2
TAPS AND CONNECTIONS
 Pages 18-26

CHAPTER 3
**TEMPERATURE-CONTROL
 SYSTEMS**
 Pages 26-32

CHAPTER 4
CONSERVING WINES
 Pages 34-38

CHAPTER 5
WINE-MAKING EQUIPMENT
 Pages 40-42

CHAPTER 6
**BARREL-MAKING
 MATERIALS**
 Pages 44-47

*Terms and conditions
 for sale of accessories*
 Page 48



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 SÉRIE NORMALE

Profondeur unique - 2 hauteurs et 5 largeurs possibles

BURGUNDY REGULAR SERIES

Only one depth - 2 heights and 5 widths possible

BASSE : Hauteur 1,40 m - LOW: 55"

	CONTAINER	YES	NO	MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
					Gallons	Width (in)	Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
				B 21	21	0,98	2,3	1,4	2,0
					555	38.58"	90.55"	55.12"	4409
				B 31	31	1,4	2,3	1,4	3,0
					819	55.12"	90.55"	55.12"	6614
				B 34	34	1,5	2,3	1,4	3,1
					898	59.05"	90.55"	55.12"	6834
				B 37,5	37,5	1,65	2,3	1,4	3,25
					991	64.96"	90.55"	55.12"	7165
				B 55	55	2,3	2,3	1,4	3,5
					1453	90.55"	90.55"	55.12"	7716

HAUTE : Hauteur 1,90 m - HIGH: 74.80"

	CONTAINER	YES	NO	MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
					Gallons	Width (in)	Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
				B 30	30	0,98	2,3	1,9	2,8
					793	38.58"	90.55"	74.80"	6173
				B 45	45	1,4	2,3	1,9	3,1
					1189	55.12"	90.55"	74.80"	6834
				B 49	49	1,5	2,3	1,9	3,3
					1294	59.05"	90.55"	74.80"	7275
				B 54	54	1,65	2,3	1,9	3,5
					1426	64.96"	90.55"	74.80"	7716
				B 80	80	2,3	2,3	1,9	4,43
					2113	90.55"	90.55"	74.80"	9766

BOURGUIGNONNE SÉRIE SPÉCIALE

BURGUNDY SPECIAL SERIES

	CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
				Gallons	Width (in)	Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
			B 10	10	0,80	1,4	1,2	1,0
				264	31.50"	55.12"	47.24"	2204
			B 15	15	0,98	1,7	1,4	1,6
				396	38.58"	66.93"	55.12"	3527

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 pour les modèles B54 et B30.

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 of the B54 and B30 models are in use.



ILS NOUS FONT CONFIANCE :

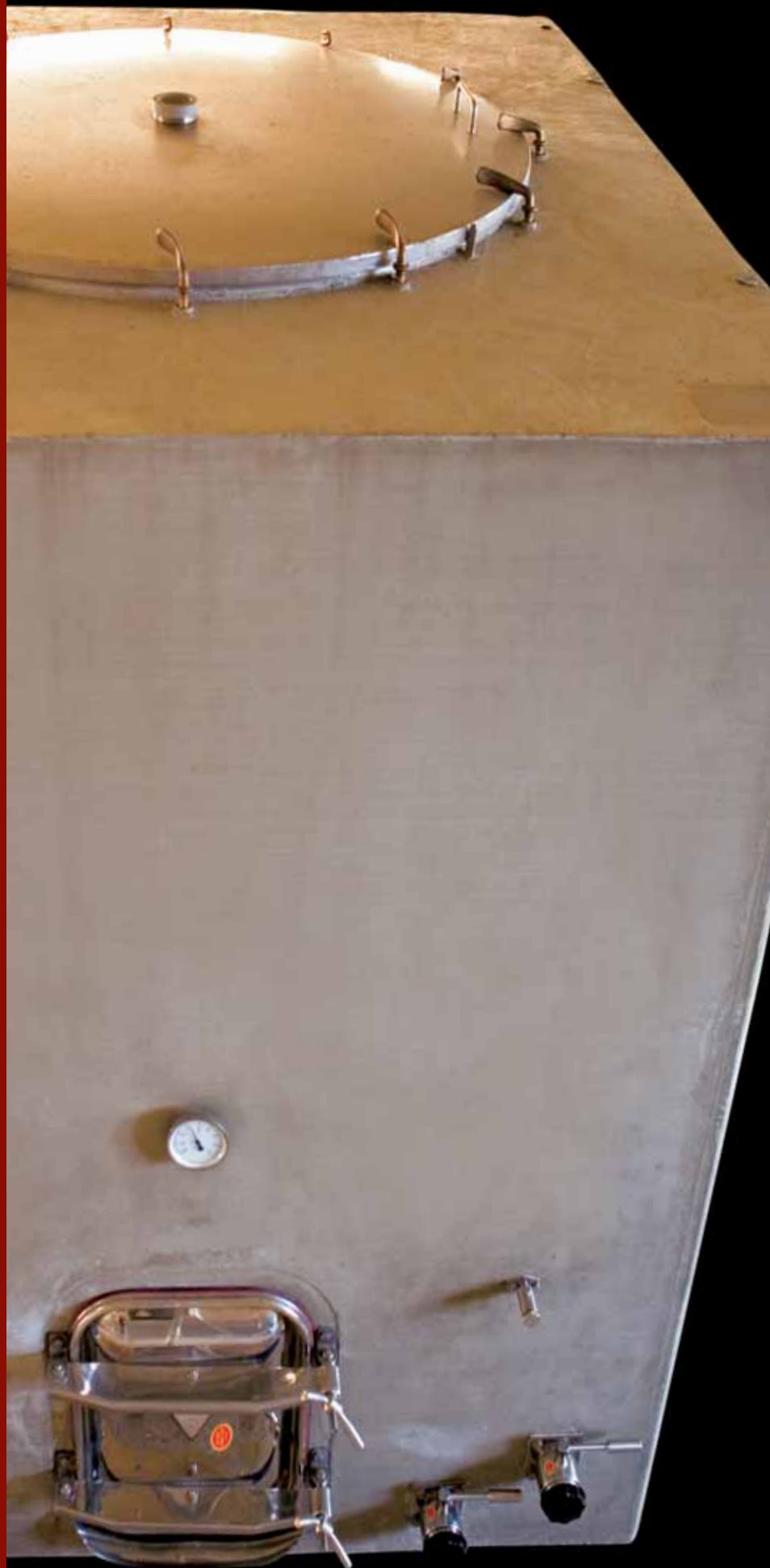
NOMBLOT VATS ARE TRUSTED :

COCHE-DURY (Meursault) • PATRICK JAVILLIER (Meursault) • DUGAT-PY (Gevrey-Chambertin) • GEANTET-PANSIOT (Gevrey-Chambertin) • LAFARGE (Volnay) • MÉO-CAMUZET (Vosne-Romanée) • RAMONET (Chassagne-Montrachet) • ROULOT (Meursault) • CHAMPY (Beaune) • Claude MARÉCHAL (Bligny-les-Beaune) • JOSEPH ROTY (Gevrey-Chambertin) • MARCEL RICHAUD (Cairanne) • Henri BONNEAU (Châteauneuf du Pape) • Antoine ARENA (Patrimonio) • PLAGEOLES ET FILS (Gaillac) • VENUS LA UNIVERSAL (Espagne) • WEINGUT RUDOLF FÜRST (Allemagne)



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

TYPE	HL	Long.=prof.=Hauteur		Poids (T)
		Extérieur (m)	Intérieur (m)	
	Gallons	Depth=Width=Height		Weight (lb)
		Outside (in)	Inside (in)	
JB 5	5	1,0	0,8	1,3
	132	39.37	31.50	2866
JB 7	7	1,1	0,9	1,5
	185	43.31	35.43	3307
JB 10	10	1,2	1,0	1,8
	264	47.24	39.37	3968
JB 13	13	1,3	1,1	2,2
	343	51.18	43.31	4850
JB 17	17	1,4	1,2	2,6
	449	55.12	47.24	5732
JB 21	21	1,5	1,3	3,0
	555	59.05	51.18	6614
JB 27	27	1,6	1,4	3,4
	713	62.99	55.12	7496
JB 33	33	1,7	1,5	3,9
	872	66.93	59.05	8598
JB 41	41	1,8	1,6	4,4
	1083	70.87	62.99	9700
JB 45	45	1,9	1,7	4,9
	1189	74.80	66.93	10802
JB 58	58	2,0	1,8	5,4
	1532	78.74	70.87	11905
JB 68	68	2,1	1,9	6,0
	1796	82.68	74.80	13228
JB 80	80	2,2 m	2,0 m	6,6 T
	2113	86.61	78.74	14550
JB 91	91	2,3 m	2,1 m	7,3 T
	2404	90.55	82.68	16094
JB 104	104	2,4 m	2,2 m	8,0 T
	2747	94.50	86.61	17637

CONTAINER

YES

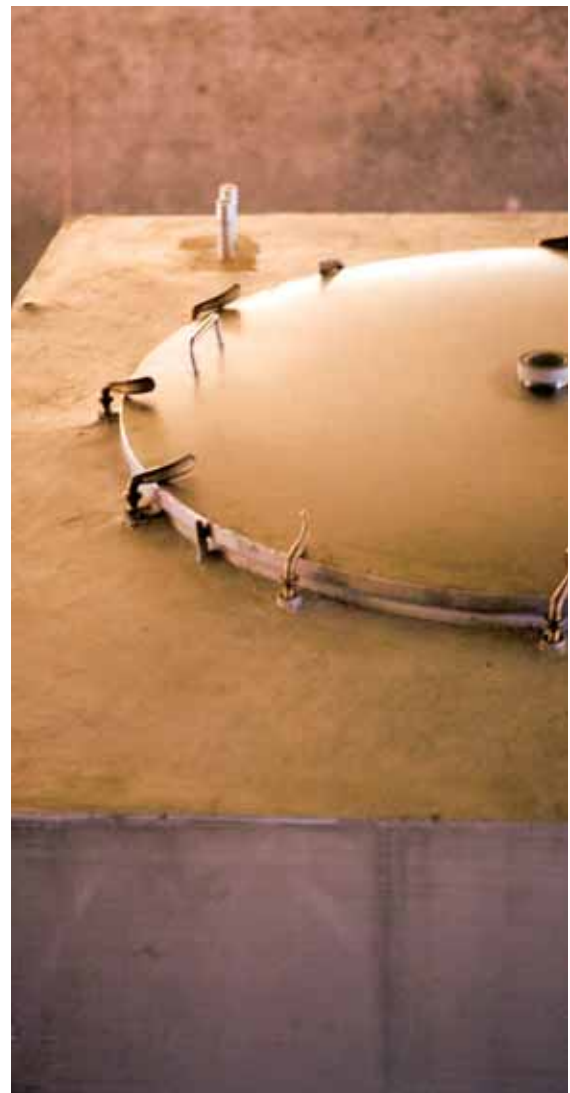
NO

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.



Les domaines Calvet-Thunevin à Maury, Combiér à Pont de l'Isère, Bodega François Lurton (Espagne), Boekenhouts kloof (Afrique du Sud), Gauby (Calce), Mas Jullien (Jonquières), Oratoire St Martin (Cairanne), Château La Louvière (Pessac Léognan), Tim Mondavi (USA), Viader Vineyards ont choisi le modèle JB.

Domains including Calvet-Thunevin (Maury), Combiér (Pont de l'Isère), Bodega François Luron (Spain), Boekenhouts kloof (South Africa), Gauby (Calce), Mas Jullien (Jonquières), Oratoire St. Martin (Cairanne), Château de la Louvière (Pessac Léognan), Tim Mondavi (USA) and Viader vineyards have all chosen the JB model.

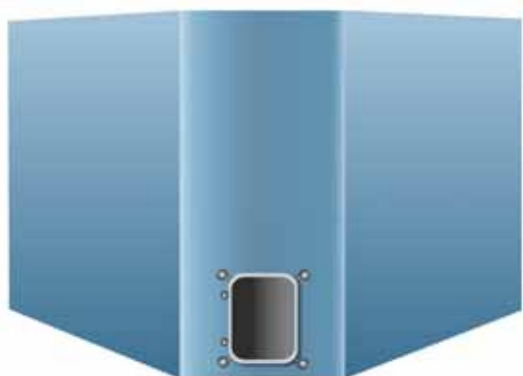


CUVE ANGLE A 5 FACES MODÈLE MG

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 Anges 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 Anges domaine at Maury.



Château Jean Faure (St Emilion), Colle Marzina (Italie),
Reyneke (Afrique du Sud)



CUVE CUBIQUE TRONCONIQUE MODÈLE MA CUBIC TANK CONICAL MA MODEL

		MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Width (in)	Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	YES	MA 20	20	1,60	1,60	1,60	3,4
			528	62.99	62.99	62.99	7496
	MA 40	40	1,70	1,70	2,25	4,5	
		1056	66.93	66.93	88.58	9921	
	MA 60	60	1,70	2,50	2,25	7,0	
		1585	66.93	98.43	88.58	15433	
	NO	MA 80	80	2,20	2,20	2,90	9,0
			2113	86.61	86.61	114.17	19842
		MA 100	100	2,60	2,20	2,90	11,0
			2642	102.36	86.61	114.17	24252

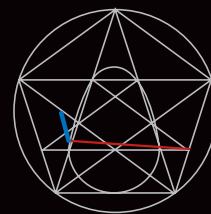
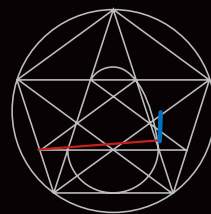
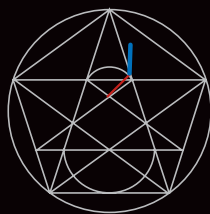
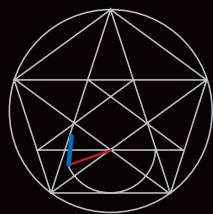
La cuve cubique tronconique est principalement utilisée pour l'élaboration de vins rouges. Elle présente l'avantage de garder le chapeau de marc plus facilement immergé. Elle a été créée suite à une demande de M. Decelle, du domaine **Mas Amiel**.

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.



Screaming Eagle (USA), Harlan estate (USA),
Vineyard 29 (USA), Rudd (USA), Domaine Magien (Morey-Saint-Denis)





Domaines Dujac, Trapet, Aladame
en Bourgogne, Spottswoode Estate
Vineyard, William Selyem Winery (Usa),
Michlits Werner, Meinklang (Autriche),
Sadie Family wines (Afrique du Sud),
Dominio do Pingus (Espagne),
Domaine Cavé, Domaine des Balisiers
(Suisse), Domaine des Lauzières,
Dominique Hauvette aux Baux de
Provence, Château du Tertre,
Château Marjosse dans le Bordelais
Domaine Breton (Loire)
et des dizaines d'autres domaines



CUVE OVOÏDE VERTICALE MODÈLE MC

VERTICAL OVAL CASK MC MODEL

La cuve ovoïde verticale, réalisée à l'origine pour Michel Chapoutier, bénéficie de la micro-oxygénation inhérente à la porosité du béton d'argile. Dans cet œuf géant, les lies sont soulevées en permanence par un courant interne en forme de vortex.

The vertical ovoid tank was originally created for Michel Chapoutier and 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.

		HL	Ouverture	Diamètre (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
MODÈLE		Gallons	Ouverture	Diameter (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER YES	MC 6	6	Avec vanne inox	1,20	1,65	1,2
		158	With stainless - steel valve	47,24	64,96	2
	MC 16	16	Avec porte inox pour cuvaison	1,60	2,20	3,0
		421	With stainless steel - door cuvaison	62,99	86,61	6613
	MC 30	30	Avec porte inox pour cuvaison	2,00	2,80	4,8
		792	With stainless steel - door cuvaison	78,74	110,24	10583



Porte pour MC 16 et MC 30 uniquement
Door for MC 16 and MC 30

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

This tank takes its inspiration from the Roman "dolia", a large jar for storing grain or wine.



Musée des Docks romains, Marseille. Photos MAM





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.



CUVE RONDE ET OBLONGUE TRONCONIQUE MODÈLE RO

ROUND AND OBLONG CONICAL TANK RO MODEL

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 domains.



CONTAINER	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)
		YES	SE 30	30	Ronde	31 %	2,03	1,48	2,03	1,48
		7.92	Round	31 %	79.92	58.27	79.92	58.27	79.92	7055
	SE 40	40	Oblongue	31 %	2,03	1,48	2,33	1,78	2,03	3,5
		10.56	Oblong	31 %	79.92	58.27	91.73	70,07	79.92	7716

CONTAINER	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)
		YES	DANA 31	31	Ronde	26 %	2,10	1,65	2,10	1,65
		8.20	Round	26 %	82.68	64.96	82.68	64.96	68.90	7496
	DANA 40	40	Oblongue	26 %	2,10	1,65	2,45	2,60	1,75	3,7
		10.57	Oblong	26 %	82.68	64.96	96.45	102.36	68.90	8157
	DANA 50	50	Oblongue	26 %	2,10	1,65	2,80	2,35	1,75	4,0
		13.21	Oblong	26 %	82.68	64.96	110.24	92.52	68.90	8818

CONTAINER	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)
		YES	HRE 40	40	Ronde	26 %	2,15	1,55	2,15	1,55
		10.57	Round	26 %	84.64	61.02	84.64	61.02	84.64	8818
	HRE 50	50	Oblongue	26 %	2,15	1,55	2,45	2,85	2,15	4,4
		13.21	Oblong	26 %	84.64	61.02	96.45	112.20	84.64	9700
	HRE 60	60	Oblongue	26 %	2,15	1,55	2,75	2,15	2,15	4,8
		15.85	Oblong	26 %	84.64	61.02	108.26	84.64	84.64	10582

CONTAINER	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)
		NO	CPC 70	70	Ronde	26 %	2,60	1,87	2,60	1,87
		18.49	Round	26 %	102.36	73.62	102.36	73.62	106.30	18078
	CPC 85	85	Oblongue	26 %	2,60	1,87	2,90	2,17	2,70	8,7
		22.45	Oblong	26 %	102.36	73.62	114.17	85.43	106.30	19180
	CPC 100	100	Oblongue	26 %	2,60	1,87	3,20	2,47	2,70	9,2
		26.42	Oblong	26 %	102.36	73.62	125.98	97.24	106.30	20282



CUVE RONDE ET OBLONGUE TRONCONIQUE MODÈLE RO
 ROUND AND OBLONG CONICAL TANK RO MODEL



Le Château du Tertre, à Margaux,
 a choisi les cuves en béton Nomblot.

*Le Château du Tertre at Margaux has opted
 for Nomblot's cement tanks.*

		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	PB 5	5	Ronde	8 %	1,10	1,00	1,10	1,00	1,20	1,1
			1.32	Round	8 %	43.31	39.37	43.31	39.37	47.24	2425
		PB 7	7	Oblongue	8 %	1,10	1,00	1,30	1,20	1,20	1,2
			1.85	Oblong	8 %	43.31	39.37	51.18	47.24	47.24	2645
		PB 10	10	Oblongue	8 %	1,10	1,00	1,60	1,50	1,20	1,3
			2.64	Oblong	8 %	43.31	39.37	62.99	59.05	47.24	2866

		MODELE	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 32	32	Ronde	7 %	1,80	1,66	1,80	1,66	1,90	3,2
			8.45	Round	7 %	70.87	65.35	70.87	65.35	74.80	7055
		ACL 40	40	Oblongue	7 %	1,80	1,66	2,15	2,01	1,90	3,5
			10.57	Oblong	7 %	70.87	65.35	84.65	79.13	74.80	7716
		ACL 48	48	Oblongue	7 %	1,80	1,66	2,45	2,31	1,90	3,8
			12.68	Oblong	7 %	70.87	65.35	96.46	90.94	74.80	8378

		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
			13.21	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
			15.85	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
			18.49	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	
		21.13	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	5,8
			21.13	Round	11 %	98.43	88.58	98.43	88.58	90.55	12787
		DRC 90	90	Oblongue	11 %	2,50	2,25	2,70	2,45	2,30	6,0
			23.78	Oblong	11 %	98.43	88.58	106.30	96.46	90.55	13228
		DRC 100	100	Oblongue	11 %	2,50	2,25	3,00	2,75	2,30	6,4
			26.42	Oblong	11 %	98.43	88.58	118.11	108.27	90.55	14110

Domaine Anne Claude Leflaive, Domaine Magnien (Bourgogne),
 Château Valandraud, Château Vireux Taillefer (Bordelais), Cayuse Vineyards,
 RuddWines, Araujo Estate, Quintessa (USA) Fattoria Di Magliano (Italie),
 Telmo Rodriguez (Espagne), Weninger (Hongrie)



CUVE RONDE ET OBLONGUE TRONCONIQUE MODÈLE RO
 ROUND AND OBLONG CONICAL TANK RO MODEL

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.

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
	1.32	45.67	48.03	41.34	2204
OL 10	10	1,48	1,45	1,30	1,5
	2.64	58.27	57.09	51.18	3307
OL 13	10	Nous consulter			
	3.43	Please contact us			
OL 27	27	Nous consulter			
	7.13	Please contact us			



VERSION 0

Trappe diamètre 500
Lid diameter 500

Bonde de vidange totale inox 316 L diamètre 40
Draining bung
Stainless steel 316L
Diameter 40

VERSION 1

Trappe diamètre 500
Lid diameter 500

Porte ovale inox 316L
Vanne de vidange totale inox 316L
Stainless steel oval door 316L
Stainless steel draining valve 316L

VERSION 2

Bonde remplissage inox 316L diamètre 40
Porte ovale inox 316L
Bonde de vidange totale inox 316L diamètre 40
Stainless steel fill in bung 316L diameter 40
Stainless steel oval door 316L - Stainless steel draining bung 316L

VERSION 3

Bonde remplissage inox 316L diamètre 40
Porte ovale inox 316L
Vanne de vidange totale inox 316L
Stainless steel fill in bung 316L diameter 40
Stainless steel oval door 316L - Stainless steel draining bung 316L

VERSION 4

Bonde remplissage inox 316L diamètre 40
Porte ovale inox 316L
Vanne de tirage au clair inox 316L
Bonde de vidange totale inox 316L diamètre 40
Stainless steel fill in bung 316L diameter 40
Stainless steel oval door 316L - Stainless steel racking valve 316L
Stainless steel draining bung 316L

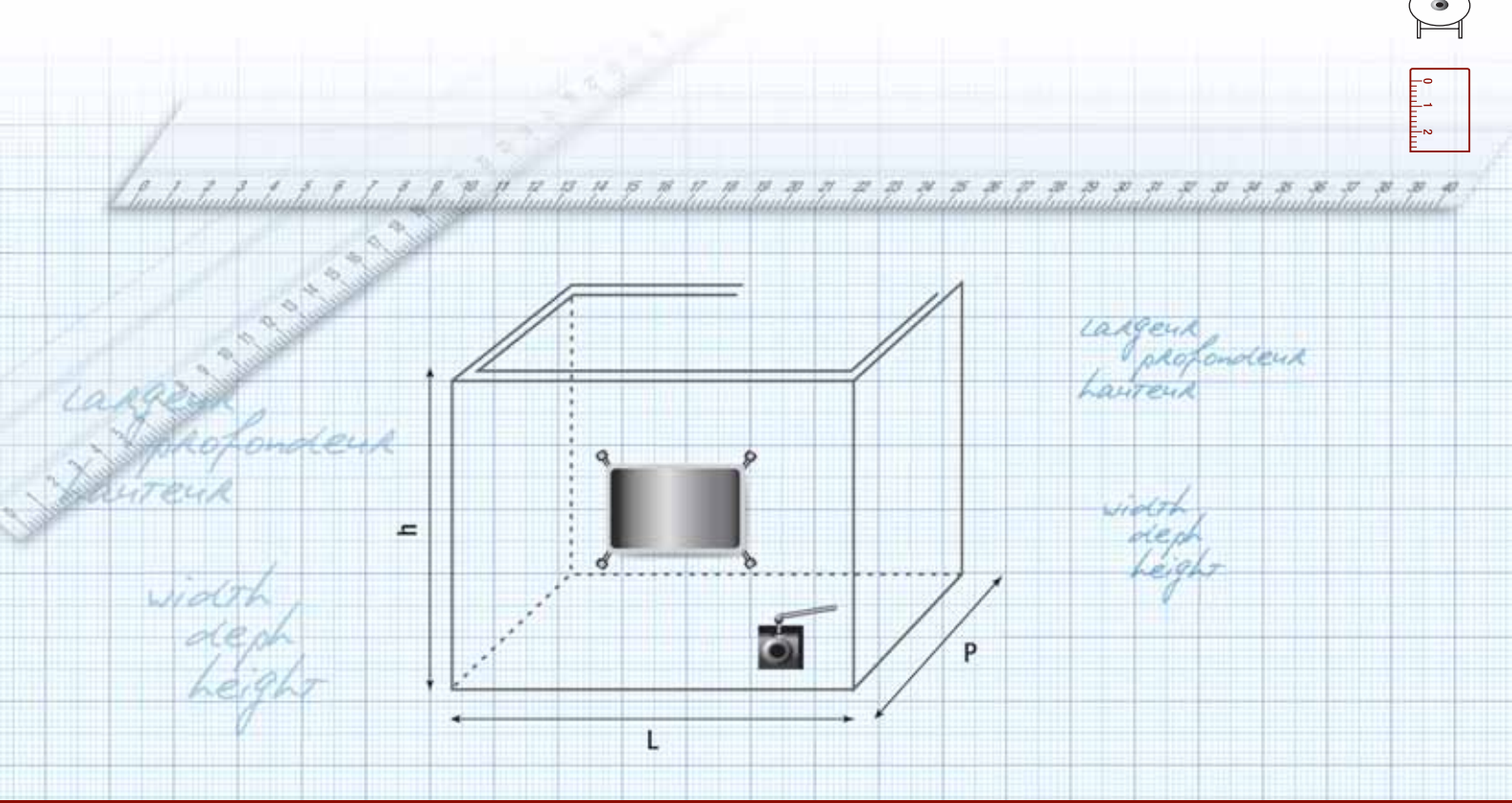
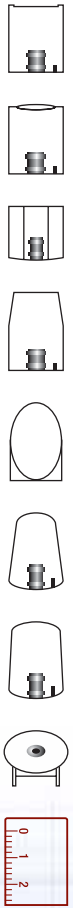


CUVE SUR MESURE *CUSTOMIZED TANK*

DIMENSION À DÉFINIR	
<i>SIZE TO BE DEFINED</i>	
Largeur <i>Width (in)</i>	De 80 cm à 450 cm <i>From 31.5 to 177</i>
Profondeur <i>Depth (in)</i>	De 80 cm à 450 cm <i>From 31.5 to 177</i>
Hauteur <i>Height (in)</i>	De 80 cm à 320 cm <i>From 31.5 to 126</i>
Épaisseur parois <i>thickness (in)</i>	10 - 12,5 - 15 - 20 cm <i>3.9 - 4.9 - 5.9 - 7.9</i>

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 domains have found this to be the winning formula.



LARGEUR PROFONDEUR HAUTEUR
WIDTH DEPTH HEIGHT

Créer votre cuve à vos dimensions
We supply the tank that is right for you.

The Islander - Jacques Lurton (Australie), Champ des Murailles - M. Des Ligneris,
Maison Verget Guffens, Domaine Tempier, Maison Delas, Château Marjosse,
Pierre Lurton Aalto (Espagne)

TYPES DE FERMETURES DE CUVES

(Sauf MC et OL)

TYPES OF TANKS CLOSURES

(except MC and OL models)

N° 0



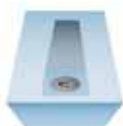
Grande ouverture sans fermeture spéciale pigeage
Open - no special closure - ideal for punch down (pigeage)

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

CONCRETE WINE VATS

1 ■ UTILISATION DES CUVES À VIN

- Nos cuves sont en gravier et sable lavés, ciment CPA 52,5, fer FETE 500 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.**

3 ■ NETTOYAGE DES CUVES

- Ne jamais utiliser de moyens agressifs
- Ne jamais chauffer les cuves à plus de 40°C
- Ne pas utiliser de pompe à pression
- Pour enlever le tartre, vous pouvez utiliser un produit basique 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.

1 ■ USE OF THE VATS

- Our vats are in washed gravel and sand, cement (OPC 52.5), iron (FETE 500) 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.**

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 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.



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 : cuves@nomblot.fr

2009
 CUVES À VIN
 WINE TANKS



2009
 CUVES À VIN
 WINE TANKS



BONNA SABLA

UNE SOCIÉTÉ DE
CONSOLIS

Nomblot
 CUVES À VIN

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 : cuves@nomblot.fr