

CHAUFFE-MOUT



Le **chauffe-moût** est un cordon chauffant flexible utilisé pour la vinification afin de catalyser la fermentation alcoolique lorsque les vendanges se font par temps frais, puis la fermentation malolactique.

Il existe 2 modèles de chauffe-moût :

CHM70TI 70 W – 230 V

CHM500TI 500 W – 230V

Les **chauffe-moût de 70 W** sont surtout utilisés pour les barriques de 200 à 250 l.

Les **chauffe-moût de 500 W** sont utilisés des demi-muids ou tonnes de 5 à 6 hl.

A titre indicatif, pour un foudre de 80 à 100 hl, il faut installer 6 chauffe-moût de 500W (plus le volume est important, moins les déperditions calorifiques sont élevées).

La grande longueur du chauffe-moût assure une bonne dissipation de la chaleur produite (pas de cristallisation) et autorise un usage statique (pas d'agitation).