

CUVE DE FERMENTATION

FICHE N° 4479

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : Biolafitte

Domaines : Chimie

Sous-domaines : Oenologie

Organisme : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin

Ville : DIJON

Modèle :

Matériaux : Verre, Métal, Caoutchouc, Coton

Description

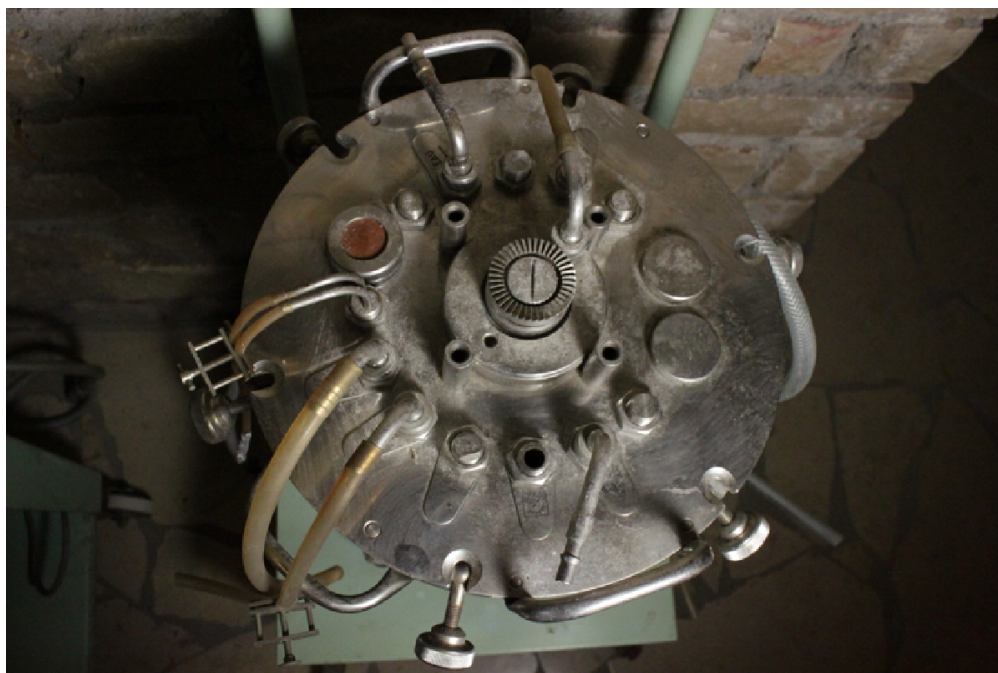
Cette cuve de fermentation, fabriquée par Biolafitte, se compose d'une cuve en verre borosilicate à bords épais, maintenue par une armature en métal à quatre colonnes et deux systèmes d'appuis aux extrémités. Cette cuve est surmontée d'une platine à poignées de manutention. Cette dernière est percée de multiples sondes qui lui permettent un raccordement à des appareils électroniques de contrôle ainsi qu'à une arrivée d'eau grâce à des tuyaux en caoutchouc. Des pictogrammes apparaissent gravés sur la base de ces différentes sondes afin de connaître leur utilisation. Les bords de la platine sont agrémentés de plusieurs points d'attache à vis (fermenteur autoclavable). A l'intérieur de cette cuve se trouve l'agitateur (ou arbre d'agitation) assurant le mélange du liquide.

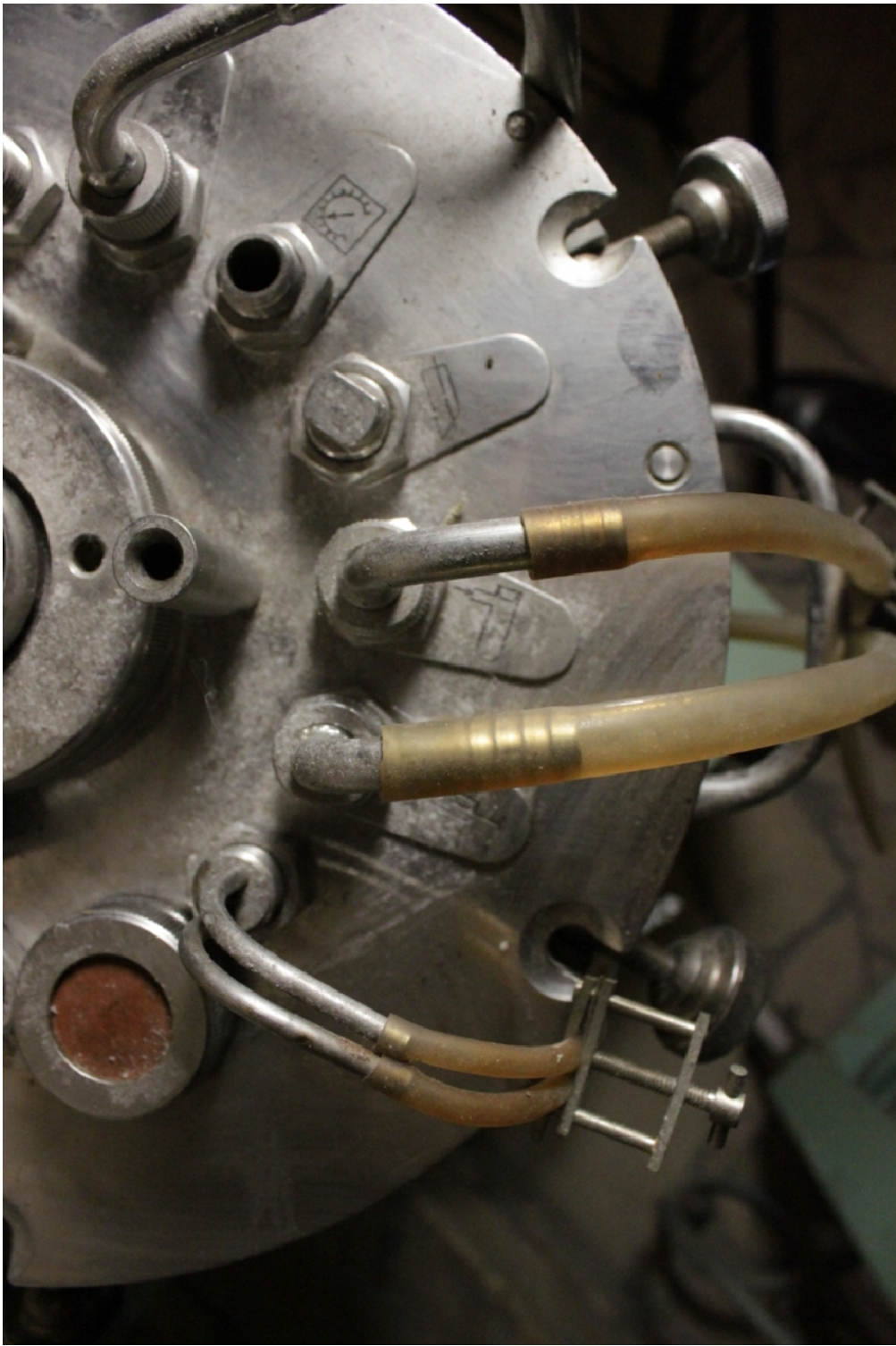
Des cuves de contenance différentes existent: deux litres, sept litres ou vingt litres.

Sur le côté de la cuve est fixée une petite colonne de verre et métal contenant de la ouate ainsi qu'un embout pour filtration. Cette dernière possède elle aussi un tuyau fixé au-dessus de son couvercle.

Utilisation

Cet instrument était utilisé dans le cadre de l'enseignement et de la recherche au sein de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin à l'université de Bourgogne.













Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Cuve de fermentation (BiolaFitte),
<https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=19216>, consulté le 2026-07-30