

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

CUVE DE FERMENTATION

FICHE N° 4481

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : Sovirel ; Constructeur Gourdon

Domaines : Chimie

Sous-domaines : Oenologie

Organisme : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin

Ville : DIJON

Modèle :

Matériaux : Métal, Verre

Description

Cette cuve de fermentation, fabriquée par Constructeur Gourdon, 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.

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 (Sovirel ; Constructeur Gourdon), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=19218>, consulté le 2026-07-30