

La Carboglace peut être utilisée à différentes phases de la vinification

Conseils d'utilisation

● Protection

Sur vendange manuelle ou mécanisée

L'intervention est utile dès que la récolte est dans les bacs, bennes ou trémies.

Dose conseillée : **1 kg** de Carboglace pour
100 kg de vendange

● Inertage

Protection jus ou moût en phase de macération

La Carboglace est directement introduite dans la cuve, le pressoir.

Dose conseillée : **1 kg** de Carboglace pour
5 hl de creux

● Maîtrise de température

Macération pelliculaire et macération à froid

La Carboglace est mise en contact avec les moûts. Elle permet un refroidissement rapide ainsi que la protection vis à vis de l'air.

Dose conseillée : **0,6 kg** de Carboglace refroidit
1 hl de moût de 1 degré.



œEnoglace

Maîtrisez la qualité de votre vin avec l'œEnoglace





Pour protéger vos vendanges, pensez à la Carboglace ! Simple d'utilisation, la Carboglace ne laisse aucun résidu.

L'offre Cœnoglace est une prestation de livraison de Carboglace de qualité alimentaire, CO₂ solide à -78°C, destinée à refroidir et protéger vos vendanges.

L'offre Cœnoglace répond à vos exigences : rapidité et qualité.

Carboglace : Le froid à votre service



5 raisons d'utiliser la Carboglace

Source de froid puissante à -78°C

- Protéger la récolte contre l'oxydation
- Refroidir la vendange lors de fortes chaleurs
- Améliorer le potentiel aromatique des mouûts
- Diminuer les besoins en SO₂
- Limiter les fermentations non désirées



Cœnoglace : Offre spéciale Viticulteurs



Découvrez les avantages de l'offre Cœnoglace

- Carboglace
- +
- Emballage alimentaire à usage unique
- +
- Un numéro unique, pour toute information, devis et commandes

 **N°Azur 0 810 121 109**

PRIX APPEL LOCAL



- Livraison en J+1
Du lundi au vendredi pour toute commande passée avant 11h.



Livraison en J+1

Cœnoglace : Priorité à la qualité



Avec l'offre Cœnoglace, la Carboglace est livrée dans un emballage de qualité alimentaire à usage unique.