

Identification du domaine / coopérative / centre de vinification

(Entourer la mention utile)

Raison sociale :

Adresse :

CP : Localité :

Dirigeant : Tèl :

Caviste : Tèl direct :

Contact référant (votre œnologue, consultant, autres) Mme/Mr :

Source de votre demande : Publication VITI, Revue des CEno, Terre de Touraine , Internet
autres préciser :

INVENTAIRE DE VOS INSTALLATIONS (pour les nouveaux clients)

(entourer les mentions utiles) à retourner **par fax** ou mail .

Cuverie : inox émail ciment béton autres :

Vannes : diamètre 40 50 70 nombres par cuves : 1 2 3

Forme de la cuverie : cylindrique debout cylindrique couché vinimatic autovidante
paralépipédique autres :

Cuve à l'intérieur du bâtiment , à combien de mètres de notre stationnement :

Cuve à l'extérieur du bâtiment , à combien de mètres de notre stationnement :

Equipement de grille : non oui , type : taille Haut : x larg :

Equipement de caisson Tabart : non oui taille Haut : x larg :

Autre système d'écoulement préciser :

Habituellement l'écoulement de la cuve se passe t'il : très bien bien moyen mauvais

Avez-vous une cuve à proximité pour réaliser un délestage : non oui volume :

Cuve équipée : échelle / escalier / passerelle / sécurisé /non sécurisé /canne remontage

Point d'eau à proximité de notre stationnement : non oui distance :m

Installations électriques : le tableau le plus proche est àm de notre stationnement

Quel type de prises comporte t'il en 220 et 380 v , en 4 ou 5 fils , en 16 , 20 , 32 Ampères

Merci de préciser :

Vendange à traiter : entière non égrappée , machine , machine égrappée , moût

Date de ramassage prévu le : approximatif 3 jours

Volume à traiter :en une opération : oui non : combien :

Demandes particulières :