

service CHAMPAGNISATION



Notre service champagnisation vous accompagne dans la transformation de vos vins à travers plusieurs services

SERVICE FILTRATION

3 filtres

- Filtration Kieselguhr sur terre de diatomée
- Filtration par cartouches
- Filtration plaque et lenticulaire
- Cuve de passage au froid : 50 HI, 100 HI et 15 HI pour vos micro-cuvées
- Groupe Vélo
- Traçabilité des contrôles par la méthode HACCP



SERVICE TIRAGE

8 personnes

- 8 lignes de 5 000 à 10 000 bouteilles par heure
- Emboxage par cellules robotisées ou par système semi-automatique
- Marquage laser et jet d'encre
- Traçabilité des contrôles par la méthode HACCP



SERVICE DÉGORGEMENT

15 personnes

- 9 lignes de 1 200 à 2 400 bouteilles par heure
- Marquage laser pour codification
- Jetting
- Contrôle par vision
- Traçabilité des contrôles par la méthode HACCP



SERVICE TRANSVASAGE

3 Personnes

- Dégorgement et transvasage de gros flacon (jéroboam à melchisédech)
- Transvasage à partir de tout type de flaconnage en 1/2, quart couronne ou vis et autres flaconnages sur dérogation INAO
- Remise en cercle
- Dégorgement sur site de tout flaconnage avec possibilité de passage en chambre froide



NOTRE ÉQUIPE

1 responsable de service,
2 assistantes,

33 collaborateurs dont une antenne dans l'Aube,
1 responsable maintenance et son équipe d'atelier



LOCALISATION

Nos bureaux et nos ateliers sont localisés
au siège de la CSGV aux Allées de Cumières à Epernay

Nous intervenons et vous accompagnons toute l'année
à travers nos chantiers mobiles
sur la zone d'appellation Champagne



03.26.59.86.08 • info@csgv.com

