



Parce que votre vin mérite l'excellence



Cuves à vin / Wine tanks



www.cuves-a-vin.com
www.wine-tanks.com



Bonna Sabla investit dans son activité *Bonna Sabla invests in her business*

Le groupe Français de béton a décidé de transférer cette année, son site historique d'Ecuisses sur un nouveau site industriel proche. Ainsi le site de Torcy accueille depuis quelques mois la totalité de la fabrication des cuves à vin Nomblot.

Doté d'un équipement moderne, à la pointe de la technologie, ce nouveau site ouvre la voie aux projets les plus ambitieux.

Soucieux de respecter les valeurs qui nous sont chères, nous continuons à produire nos produits, sur les standards qui ont fait notre réputation, à savoir une fabrication exclusive monobloc, et un béton naturel.

The French cement group decided to transfer this year its historic site of Ecuisses to a new industrial site near. For example, the Torcy site has been hosting the entire production of Nomblot wine tanks for several months.

With state-of-the-art equipment, this new site opens the door to the most ambitious projects.

Anxious to respect the values that are dear to us, we continue to produce our products, on the standards that have made our reputation, namely an exclusive one-piece manufacture, and natural cement.



Une nouvelle usine pour de nouveaux produits

A new factory for new products

En constante recherche, la marque Nomblot travaille au développement de nouveaux produits....

Notre travail sur l'esthétique et la découverte de nouvelles sensations organoleptiques, nous amènent à créer de nouveaux modèles et de nouvelles formes toujours plus surprenantes.

In constant search, the brand Nomblot works on the development of new products

The constant search for aesthetics and new sensations organoleptic, lead us to create new models and new forms ever more surprising.



Cuves ovoïdes de 7 Hl décorées
par le Château Larrivet Haut-Brion

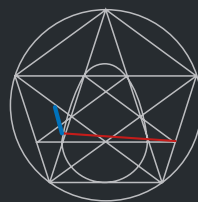
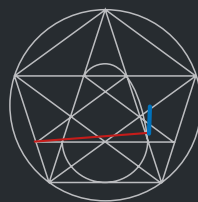
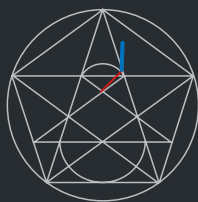
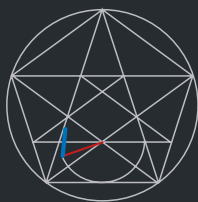
*Ovoid tanks of 7 Hl decorated by
Château Larrivet Haut-Brion*



La cave de Casato Prime Donne et ses fresques
relatant l'histoire de Montalcino, Italie

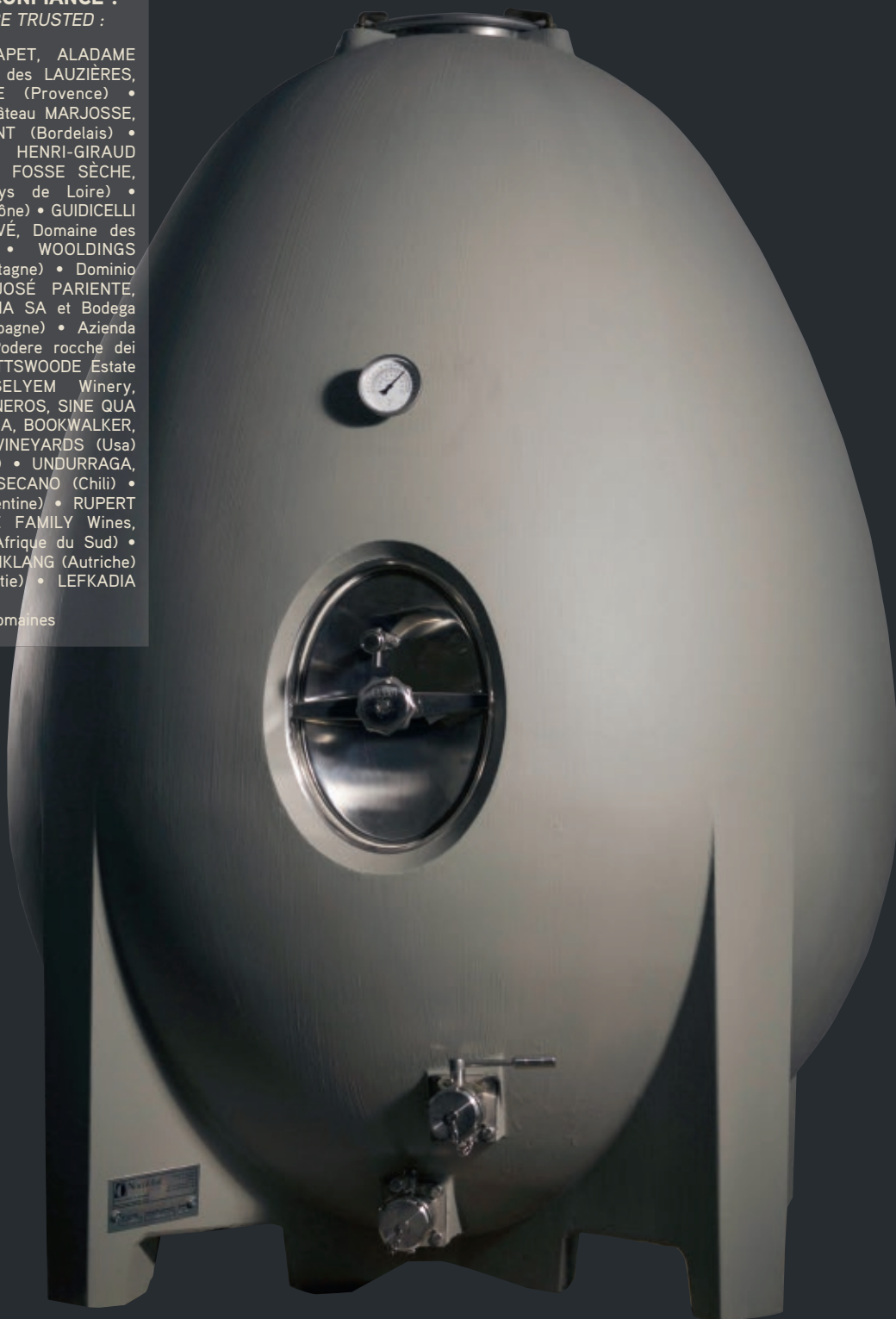
*Casato Prime Donne winery and its frescoes
recounting the history of Montalcino, Italy*

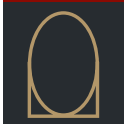




ILS NOUS FONT CONFIANCE : NOMBLLOT VATS ARE TRUSTED :

Domaines DUJAC, TRAPET, ALADAME (Bourgogne) • Domaine des LAUZIÈRES, DOMINIQUE HAUVETTE (Provence) • Château du TERTRE, Château MARJOSSE, Château PAPE CLEMENT (Bordelais) • LARMANDIER-BERNIER, HENRI-GIRAUD (Champagne) • Château FOSSE SÈCHE, Domaine BRETON (Pays de Loire) • JABOULET (Vallée du Rhône) • GUIDICELLI (Corse) • Domaine CAVÉ, Domaine des BALISIERS (Suisse) • WOOLDINGS VINEYARD (Grande Bretagne) • Dominio do PINGUS, Bodega JOSÉ PARIENTE, MACIA BATLE, GRAMONA SA et Bodega LAGAR DE COSTA (Espagne) • Azienda agricola ZANORALI et Podere rocche dei MANZONI (Italie) • SPOTTSWOOD ESTATE Vineyard, WILLIAM SELYEM Winery, RUBICON, Domaine CARNEROS, SINE QUA NON, ANALEMMA, AVENIA, BOOKWALKER, WILLIAMETTE VALLEY VINEYARDS (Usa) • HILLEBRAND (Canada) • UNDURRAGA, VINAS ANTIYAL, MONTSECANO (Chili) • PUERTO ANCONA (Argentine) • RUPERT & ROTHSCHILD, SADIE FAMILY Wines, BOEKENHOUTSKLOOF (Afrique du Sud) • MICHLITS WERNER, MEINKLANG (Autriche) • SAINTS HILLS (Croatie) • LEFKADIA (Russie) •
et des dizaines d'autres domaines





CUVES OVOIDES MODÈLE MC

OVAL CASK MC MODEL

La cuve ovoïde bénéficie de la micro-oxygénation inhérente à la porosité du béton à base de ciment naturel (calcaire et argile). Dans cet œuf géant, les lies sont soulevées en permanence par un courant interne en forme de vortex.

The ovoid tank takes advantage of the micro-oxygenation that is made possible by the clay-cement material. In this giant “egg”, the lees are continuously forced upward by an internal current resembling a vortex.

CONTAINER YES	MODÈLE	HL	Ouverture	Diamètre (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
		Gallons	Ouverture	Diameter (in)	Height (in)	Weight (lb)
	MC 7	7,1	Avec vanne inox	1,20	1,75	1,3
		177	With stainless steel valve	47.24	68,90	2777
	MC 17	17,3	Avec porte inox pour cuvaïson	1,57	2,27	2,7
		421	With stainless steel-door cuvaïson	61,80	89,36	5291



La forme et le gabarit des cuves ovoïdes ont été calculés d'après les règles du Nombre d'or, utilisé depuis l'antiquité pour réaliser des œuvres aux proportions parfaites.

The shape and size of the ovoid tanks were calculated according to the "Golden Number" rules, used since antiquity to produce works of perfect proportions.

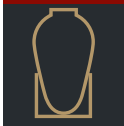




ILS NOUS FONT CONFIANCE :
NOMBLLOT VATS ARE TRUSTED :

DOMAINE DE L'OUBLIEE (France) •
DOMAINE ANTHONY GIRARD, DOMAINE
LEGODAR (France) • DOMAINE U.
STILICCIONU, DOMAINE DE TREMICA
(Corse) • VINCENT VINEYARDS (US),
MURFATLAR (Roumanie) • KOSTA BROWNE,
ADELAIDA CELLARS, LONG SHADOWS (US)
• CULMINA FAMILY (Canada) • DOMAINE
DES BALISIERS (Suisse) • CASTELL DE
SANTUERI, VID'AUBA, LEGARIS (Espagne)
• PUERTO ANCONA (Argentine) • AZ. AGR.
I LUOGHI DI STEFANO GRANATA (Italie).





CUVE OVOIDE DOLIA

TANK DOLIA MODEL

La forme de la cuve Dolia s’inspire des Amphores, cuves Romaines de l’antiquité utilisées pour le transport du Vin. Grâce à sa forme si particulière, les lies sont soulevées en permanence par un courant interne en forme de Vortex. Sa forme d’œuf inversée permet un brassage perpétuel des lies sans intervention humaine.

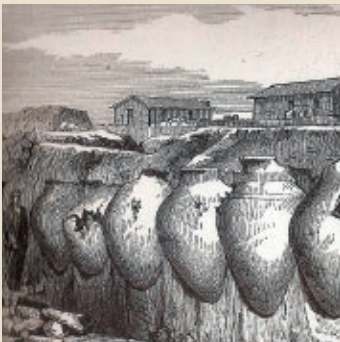
The shape of the Dolia tank takes its inspiration from the Amphoras, Roman tanks from Antiquity used for the transport of the wine. Thanks to its characteristic shape, the wine lees are permanently lifted by a vortex-shaped internal current. Its inverted egg-shaped provides a perpetual brewing process of the wine lees without human intervention.



CONTAINER YES	MODÈLE	HL	Accessoires	Diamètre (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
		Gallons	Accessories	Diameter (in)	Height (in)	Weight (lb)
	DOLIA	13,1	Trappe, vanne avec ou sans porte	1,40	2,20	2,3
		317	lid, valve	55,11	86,61	5071

Cette cuve est inspirée des dolias romaines, grosses jarres qui contenaient des liquides.

This tank takes its inspiration from the Roman "dolia", a large jar for storing wine.

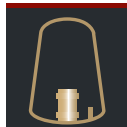




La cuverie du Château Pontet-Canet (CPC), à Pauillac, est équipée de 32 cuves tronconiques en béton de 80 hectolitres chacune.

The Château Pontet-Canet (CPC) winery at Pauillac is equipped with 32 truncated-cone tanks, each of 80 hl capacity.





CUVES TRONCONIQUES RONDES ET OBLONGUES ROUND AND OBLONG CONICAL TANKS

Ces cuves se différencient par leur taux de conicité, de 26% à 31% ou de 7% à 11%. Elles permettent une bonne inertie thermique, donc des fermentations lentes et douces. Ces cuves sont conçues d'après les modèles en bois mais avec des formes adaptées aux nouveaux besoins des vinificateurs. **Screaming Eagle, Dana Estate, Harlan**, ont aussi imaginé un modèle spécifique.

*These tanks vary in their degree of conicity, which ranges from 26% to 8% or 10%. They are thermally inert and so favour long, gentle fermentation. Their design is modelled on traditional wooden vats but with modifications adapted to the needs of modern wine-makers. These designs have also been made for the **Screaming Eagle, Dana Estate, and Harlan** domaines.*



CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		SE 30	30	Ronde	31 %	2,03	1,48	2,03	1,48	2,03	3,4
			792	Round	31 %	79.92	58.27	79.92	58,27	79.92	7496
		SE 40	40	Oblongue	31 %	2,03	1,48	2,33	1,78	2,03	4,0
			1057	Oblong	31 %	79.92	58.27	91.73	70,07	79.92	8818
CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		DANA 31	31	Ronde	26 %	2,10	1,65	2,10	1,65	1,75	3,4
			820	Round	26 %	82.68	64.96	82.68	64.96	68.90	7496
		DANA 40	40	Oblongue	26 %	2,10	1,65	2,45	2,00	1,75	3,9
			1057	Oblong	26 %	82.68	64.96	96.45	78.74	68.90	8598
		DANA 50	50	Oblongue	26 %	2,10	1,65	2,80	2,35	1,75	4,5
			1321	Oblong	26 %	82.68	64.96	110.24	92.52	68.90	9921
CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		HRE 40	40	Ronde	26 %	2,15	1,55	2,15	1,55	2,15	4,0
			1057	Round	26 %	84.64	61.02	84.64	61.02	84.64	8818
		HRE 50	50	Oblongue	26 %	2,15	1,55	2,45	1,85	2,15	4,8
			1321	Oblong	26 %	84.64	61.02	96.45	72.83	84.64	10582
		HRE 60	60	Oblongue	26 %	2,15	1,55	2,75	2,15	2,15	5,2
			1585	Oblong	26 %	84.64	61.02	108.26	84.64	84.64	11464
CONTAINER	NO	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		CPC 70	70	Ronde	26 %	2,60	1,87	2,60	1,87	2,70	8,8
			1849	Round	26 %	102.36	73.62	102.36	73.62	106.30	19401
		CPC 85	85	Oblongue	26 %	2,60	1,87	2,90	2,17	2,70	9,4
			2245	Oblong	26 %	102.36	73.62	114.17	85.43	106.30	20723
		CPC 100	100	Oblongue	26 %	2,60	1,87	3,20	2,47	2,70	10,3
			2642	Oblong	26 %	102.36	73.62	125.98	97.24	106.30	22708

ILS NOUS FONT CONFIANCE :
NOMBLLOT VATS ARE TRUSTED :

Château VIEUX TAILLEFER, Château du TERTRE, Château VALANDRAUD, Château du LORT (Bordelais) • Cave de RASTEAU (vallée du Rhône) • Domaine ANNE CLAUDE LEFLAIVE, Domaine MAGNIEN (Bourgogne) • RUBICON, CAYUSE Vineyards, RUDD WINES, ARAUJO ESTATE, QUINTESSA, CORLISS ESTATE, BRYANT FAMILY • A. MORELL Wines, BETZ FAMILY Winery, CANA FEAT'S Winery, HAMEL Family, MERUS-FOLEY, ODETTE ESTATE ET VINCENT Vineyards (USA) • CHECK MATE (Canada) • SAINTS HILLS (Croatie) • MC HENRY HOHNEN Winery (Australie) • FATTORIA DI MAGLIANO, ANTINORI (Italie) • TELMO RODRIGUEZ (Espagne) • WENINGER (Hongrie) • ADRIANO RAMOS PINTO (Portugal)



La cuverie Antinori, à Rome (Italie), est équipée de 12 cuves tronconiques modèle ACL de 48 hl chacune.

The Antinori winery, at Rome (Italia) is equipped with 12 truncated-cone tanks, each of 48 hl capacity.



CUVES TRONCONIQUES RONDES ET OBLONGUES

ROUND AND OBLONG CONICAL TANKS

CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		PB 5	5	Ronde	8 %	1,10	1,00	1,10	1,00	1,20	1,1
			132	Round	8 %	43,30	39,37	43,30	39,37	47,24	2425
		PB 7	7	Oblongue	8 %	1,10	1,00	1,30	1,20	1,20	1,2
			185	Oblong	8 %	43,30	39,37	51,18	47,24	47,24	2645
		PB 10	10	Oblongue	8 %	1,10	1,00	1,60	1,50	1,20	1,3
			264	Oblong	8 %	43,30	39,37	63,00	59,05	47,24	2866

CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		ACL 25	25	Ronde	7 %	1,80	1,60	1,80	1,60	1,70	3,2
			660	Round	7 %	70.87	63.00	70.87	63.00	66.93	7055
		ACL 32	32	Ronde	7 %	1,80	1,66	1,80	1,66	1,90	3,5
			845	Round	7 %	70.87	65.35	70.87	65.35	74.80	7716
		ACL 40	40	Oblongue	7 %	1,80	1,66	2,20	2,01	1,90	4,3
			1057	Oblong	7 %	70.87	65.35	86.61	79.13	74.80	9480
		ACL 48	48	Oblongue	7 %	1,80	1,66	2,45	2,31	1,90	4,9
			1268	Oblong	7 %	70.87	65.35	96.46	90.94	74.80	10803

CONTAINER	YES	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		CB 40	40	Ronde	9 %	2,00	1,80	2,00	1,80	2,15	4,1
			1057	Round	9 %	78,74	70,87	78,74	70,87	84,65	9039
		CB 50	50	Ronde	9 %	2,15	1,95	2,15	1,95	2,15	4,4
			1321	Round	9 %	84,65	76,77	84,65	76,77	84,65	9700
		CB 60	60	Oblongue	9 %	2,15	1,95	2,40	2,20	2,15	4,7
			1585	Oblong	9 %	84,65	76,77	94,50	86,61	84,65	10362
		CB 70	70	Oblongue	9 %	2,15	1,95	2,70	2,50	2,15	5,1
			1849	Oblong	9 %	84,65	76,77	106,30	98,43	84,65	11244
		CB 80	80	Oblongue	9 %	2,15	1,95	3,00	2,80	2,15	5,4
			2113	Oblong	9 %	84,65	76,77	118,11	110,24	84,65	11905

CONTAINER	NO	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
		DRC 80	80	Ronde	11 %	2,50	2,25	2,50	2,25	2,30	6,9
			2113	Round	11 %	98,43	88,58	98,43	88,58	90,55	15212
		DRC 90	90	Oblongue	11 %	2,50	2,25	2,70	2,45	2,30	7,5
			2378	Oblong	11 %	98,43	88,58	106,30	96,46	90,55	16535
		DRC 100	100	Oblongue	11 %	2,50	2,25	3,00	2,75	2,30	8,3
			2642	Oblong	11 %	98,43	88,58	118,11	108,27	90,55	18298

La cuverie Kosta Browne à Sébastopol (USA), est équipée de 20 cuves tronconiques modèle KB de 35 HL chacune.

The Kosta Browne Winery at Sebastopol (USA), is equipped with 20 truncated-cone tanks, each of 35 HL capacity.





CUVE TRONCONIQUE RONDE À FOND CONCAVE

MODÈLE KB

ROUND CONICAL TANK WITH CONCAVE BOTTOM

KB MODEL

Cette cuve se différencie des modèles ronds traditionnels par son noyau inédit, proche de la forme ovoïde.

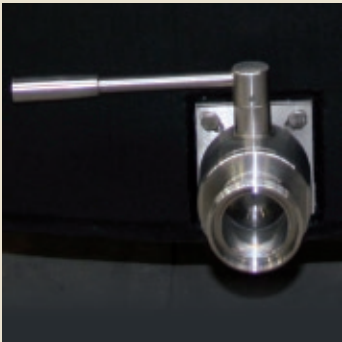
This tank differs from the traditional round models by its unusual core, close to the ovoid shape.

Les courbes intérieures ont été pensées pour un élevage lent et doux de votre vin.

This interior curves have been designed for a slow and gentle aging of your wine.



	MODÈLE	HL	Forme	Conicité	Larg. Bas (m)	Larg. Haut (m)	Prof. Bas (m)	Prof. haut (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
		Gallons	Shape	Conicity	Low Width (in)	High Width (in)	Low Depth (in)	High Depth (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	YES	KB 35	Ronde	9 %	2,00	1,82	2,00	1,82	1,95	5,2
		925	Round	9 %	78,74	71,61	78,74	71,61	76,77	11464



ILS NOUS FONT CONFIANCE :
NOMBLLOT VATS ARE TRUSTED :

COCHE-DURY • PATRICK JAVILLIER
• ROULOT • DUGAT-PY • GEANTET-
PANSIOT • JOSEPH ROTY • LAFARGE •
MÉO-CAMUZET • RAMONET • CHAMPY
• CLAUDE MARÉCHAL (Bourgogne)
• Château HAUT MUSSET (Bordelais)
• MARCEL RICHAUD (Provence) • HENRI
BONNEAU (Vallée du Rhône) • PLAGEOLES
ET FILS (Midi-Pyrénées) • VENUS LA
UNIVERSAL, CELLER JOAN D'ANGUERA
(Espagne) • WEINGUT RUDOLF FÜRST,
JURGEN VON DER MARK (Allemagne) • IL
BORGHETTO (Italie)



La cuve bourguignonne est un modèle traditionnel,
utilisé dans de nombreuses régions viticoles.

The "Burgundian" vat is a traditional model that has been adopted
in numerous wine-growing regions.



CUVE BOURGUIGNONNE MODÈLE B

BURGUNDY TANK B MODEL

La cuve bourguignonne est le premier modèle créé par Nomblot. Depuis, elle est devenue une référence. C'est la cuve la plus utilisée en Bourgogne avec plus de 10 000 cuves livrées.

The "Burgundian" vat is the first model Nomblot produced. It has become a standard of reference. It is the vat most commonly found in Burgundy where over 10,000 vats are in use.

		BASSE : HAUTEUR 1,40 M - LOW: 55					
		MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Width (in)	Diameter (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	YES	B 20	21	1,10	2,3	1,4	3,3
			555	43.31	90.55	55.12	7275
		B 30	31	1,5	2,3	1,4	4,1
			819	59.06	90.55	55.12	9039
		B 40	43	2,0	2,3	1,4	5,1
			1057	78.74	90.55	55.12	11244
	NO	B 60	58	2,6	2,3	1,4	6,3
			1453	102.36	90,55	55.12	13889

		HAUTE : HAUTEUR 1,90 M - HIGH: 74,80					
		MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
			Gallons	Width (in)	Diameter (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER	YES	B 30	30	1,10	2,3	1,9	4,1
			793	43.31	90.55	74.80	9039
		B 40	45	1,5	2,3	1,9	5,0
			1189	59.06	90.55	74.80	11023
		B 60	62	2,0	2,3	1,9	6,1
			1585	78.74	90.55	74.80	13448
	NO	B 80	83	2,6	2,3	1,9	7,4
			2113	102.36	90.55	74.80	16314



BOURGUIGNONNE SÉRIE NORMALE
Profondeur unique - 2 hauteurs et 4 largeurs possibles
*Burgundy Regular Series
Only one depth - 2 heights and 4 widths possible*





ILS NOUS FONT CONFIANCE :
NOMBLÔT VATS ARE TRUSTED :

DOMAINES CALVET-THUNÉVIN, GAUBY
 (Languedoc-Roussillon) • ALLIET (Pays de
 Loire) • COMBIER, Domaine de l'ORATOIRE
 SAINT MARTIN (vallée du Rhône) • MAS
 JULLIEN (Provence) • Château LA LOUVIÈRE
 (Bordelais) • TIM MONDAVI ET VIADER
 Vineyards • OMERO Vineyard and winery
 (USA) • Domaine JARDIN (Australie) •
 BOEKENHOUTSKLOOF (Afrique du Sud) •
 Bodega FRANÇOIS LURTON et ALBET I NOYA
 • Bodegas VIZCARRA SL • Cellers SCALA
 DEI (Espagne) • CANDIALE (Italie) • Domaine
 CHÂTEAU L'ÉVÊQUE (Suisse)





CUVE CUBIQUE MODÈLE JB

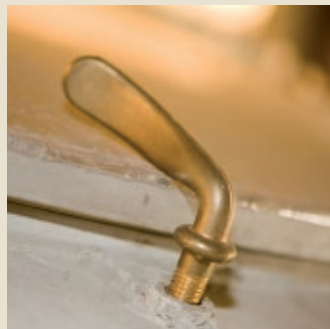
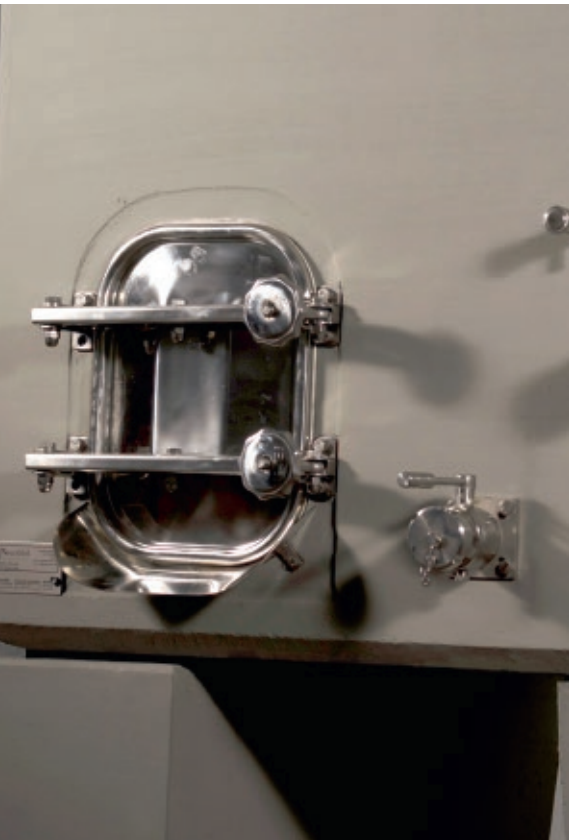
CUBIC TANK JB MODEL

La cuve cubique modèle **JB** a pour principal atout le gain de place. Pour chacune, longueur égale profondeur égale hauteur. La première cuve cubique a été créée pour **Jérôme Bressy** domaine Gourt de Mautens à Rasteau.

*The main advantage of the **JB** cubic tank is its economical use of space. In every case, breadth, depth, and height are all equal.*

*The first cubic tank was created for **Jérôme Bressy** of the Gourt de Mautens domaine at Rasteau.*

	MODÈLE	HL	Largeur (m)	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Poids (T)
		Gallons	Width (in)	Diameter (in)	Height (in)	Weight (lb)
CONTAINER YES	JB 10	10	1,2	1,2	1,2	2,3
		264	4724	4724	4724	5070
	JB 13	13	1,3	1,3	1,3	2,4
		343	5118	5118	5118	5291
	JB 17	17	1,4	1,4	1,4	2,6
		449	55.12	55.12	55.12	5732
	JB 21	21	1,5	1,5	1,5	3,0
		555	59.05	59.05	59.05	6614
	JB 27	27	1,6	1,6	1,6	3,4
		713	62.99	62.99	62.99	7496
	JB 33	33	1,7	1,7	1,7	3,9
		872	66.93	66.93	66.93	8598
	JB 40	41	1,8	1,8	1,8	4,4
		1083	70.87	70.87	70.87	9700
NO	JB 49	45	1,9	1,9	1,9	4,9
		1189	74.80	74.80	74.80	10803
	JB 58	58	2,0	2,0	2,0	5,5
		1532	78.74	78.74	78.74	12125
	JB 68	68	2,1	2,1	2,1	6,2
		1796	82.68	82.68	82.68	13669
NO	JB 80	80	2,2	2,2	2,2	6,8
		2113	86.61	86.61	86.61	14991
	JB 91	91	2,3	2,3	2,3	7,5
		2404	90.55	90.55	90.55	16535
NO	JB 104	104	2,4	2,4	2,4	8,2
		2747	94.50	94.50	94.50	18078



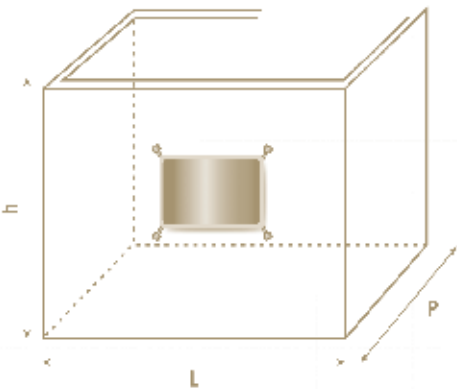


CUVE SUR MESURE CUSTOMIZED TANK

Nomblot s'adapte à votre demande en réalisant des cuves sur mesure adaptées aux besoins et aux installations. Cette formule a séduit de très nombreux domaines.

Nomblot can adapt to your requirements and provide made-to-order tanks to meet your needs and the layout of your work-space. Numerous domains have found this to be the winning formula.

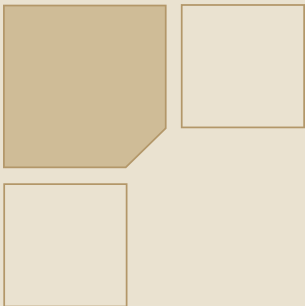
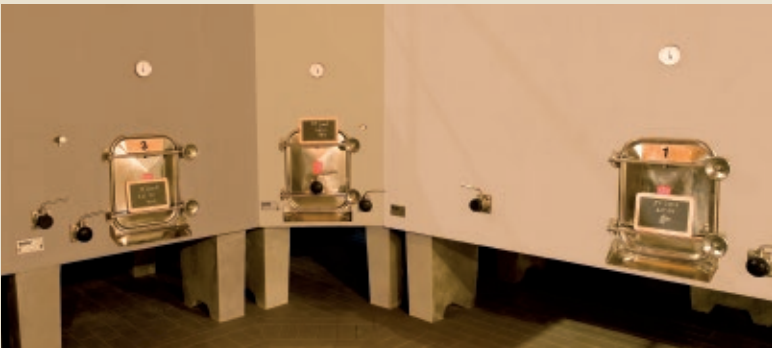
	DIMENSION À DÉFINIR
	SIZE TO BE DEFINED
Largeur (m)	De 110 cm à 300 cm
Width (in)	From 43.31 to 102.36
Profondeur (m)	De 100 cm à 300 cm
Depth (in)	From 43.31 to 102.36
Hauteur (m)	De 110 cm à 300 cm
Height (in)	From 43.31 to 114.17
Épaisseur parois	10 - 12,5 - 15 - 20 cm
thickness (in)	3.94 - 4.92 - 5.91 - 7.87



CUVE ANGLE A 5 FACES MODÈLE MG 5 FACES CORNER TANK MG MODEL

La cuve se place en angle, la petite face reçoit les accessoires et permet une utilisation optimale de la place dans votre cuverie. La première cuve d'angle a d'abord été imaginée par **Marjorie Gallet** pour le domaine du Roc des Angès à Maury.

*The tank is set at an angle with accessories fitted to its smaller face, permitting an optimum use of space in your winery. The first angled tank was designed by **Marjorie Gallet** for the Roc des Angès domaine at Maury.*



www.cuves-a-vin.com

www.wine-tanks.com

1 ● UTILISATION DES CUVES À VIN

- Nos cuves sont en gravier et sable lavés de rivière, ciment CPA 52,5, acier (sauf les œufs et les Dolia qui ne sont pas ferrailés) et eau de source non chlorée, aucun adjuvant. Les accessoires sont en inox 316 L ou 304 L.
- Nos cuves sont prévues uniquement pour faire de la vinification ou du stockage de vin.
- Ne jamais porter une cuve en béton à une température supérieure à 40°C.
- Chaque année, vérifier l'état des joints et les changer si besoin.
- Les cuves ne doivent être déplacées que par des professionnels.

2 ● AFFRANCHISSEMENT PAR L'ACIDE TARTRIQUE DES CUVES À VIN

- Badigeonner les parois intérieures des cuves à quatre reprises, à 24 heures d'intervalle, avec une solution d'acide tartrique à 30% dans de l'eau non chlorée.
- Rincer à l'eau froide
- Pour vérifier si l'acide a bien été passé, jeter un verre de solution à 50% d'acide dans la cuve : il ne doit pas y avoir de réaction.

3 ● NETTOYAGE DES CUVES

- Ne jamais utiliser de moyens agressifs
- Ne jamais chauffer les cuves à plus de 40°C
- Ne pas utiliser de nettoyeur Haute Pression
- Pour enlever le tartre, vous pouvez utiliser un produit basique (soude à 10 %) ou des produits du type Vitinet 0011, Hydral 0750 et Hydrox 0751 de la marque Primalab (tél : +33 (0)5 56 57 60 14). Après utilisation d'un produit basique, il faudra à nouveau affranchir les cuves.

4 ● FERMETURE PAR TRAPPE BELLOT

- Le joint des trappes vinicoplast est un joint souple qui ne nécessite pas un serrage violent.
- Pour une bonne étanchéité toujours veiller à positionner le capot sur l'axe de la portée du joint, serrer en croix les poignées de serrage (ou les volants de serrage), jusqu'à obtenir un serrage ferme mais sans déformation apparente du capot.
- Penser à changer le joint de trappe tous les 3 à 4 ans environ, cela évite un serrage trop important et à terme une déformation du capot.
- Les cadres sont en acier inoxydable et ne nécessitent pas d'entretien spécifique. Les capots et les joints peuvent être nettoyés régulièrement avec des produits antibactériens utilisés pour le reste de vos matériels. Ne pas utiliser d'eau chaude sur les capots en PVC sous peine de déformer le PVC. Lors du nettoyage, les joints n'étant pas collés, vous pouvez les ôter facilement pour vous assurer du parfait état du capot sous ces derniers.

1 ● USE OF THE VATS

- Our vats are in washed gravel and sand, cement (OPC 52.5), iron FETE 500 (no iron in eggs and Dolia) and non-chlorinated spring water. There are no admixtures. The fittings are in 316L or 304L stainless steel.
- Our vats are designed solely for winemaking or wine storage.
- Never allow the temperature of a concrete vat to exceed 40°C.
- Inspect the seals every year and change them if necessary.
- If the vats have to be moved, this should only be done by professionals.

2 ● COATING THE VATS WITH TARTARIC ACID

- Whitewash the inside walls of the vats. Do this four times, at a 24-hour interval, with a 30% solution of tartaric acid in non-chlorinated water.
- Rinse with cold water.
- For practical purposes, the quantity of tartaric acid required for this operation is put at 40 grams per square metre of surface area and per operation.
- Important: to check the acid has done its job, pour a glass of 50% acid solution into the vat. There should be no reaction.

3 ● CLEANING

- Never use aggressive cleaning products.
- Never heat the vats to a temperature above 40°C.
- Do not use a pressure pump.
- To remove the scale, you can use a basic product (10% soda solution) or products such as Vitinet 0011, Hydral 0750 or Hydrox 0751 made and marketed by Primalab (tel. +33 (0)5 56 57 60 14). After using a basic product, the vats will need to be coated again.

4 ● BELLOT SEALING COVERS

- The Vinicoplast cover seals are flexible seals not requiring any force to secure them in place.
- To ensure a tight seal, always make sure you position the cover on the centreline of the seal area. Tighten the handles (or the wheel) crosswise to ensure a fully tight seal, but with no visible deformation of the cover.
- Remember to change the cover seal every 3 or 4 years or so. This will prevent overtightening and, in the long run, deformation of the cover.
- The frames are in stainless steel and do not require any particular maintenance. The covers and the seal can be cleaned regularly with the antibacterial products used on your other equipment. Never use hot water on the PVC covers, otherwise you will deform the PVC. When cleaning, as the seals aren't glued, you can easily remove them to check the condition of the cover.



Cuves à vin / Wine tanks

Notre nuancier

NOS POINTS FORTS OUR STRENGTHS

COLORATION

Donnez une identité à votre chai en personnalisant et en uniformisant la teinte de vos cuves.

PÉRENNITÉ

Ce procédé de coloration offre aux cuves une protection qui facilite leur entretien quotidien.

Un simple jet d'eau nettoie les projections de vin sur vos cuves.

Préservez ainsi votre patrimoine dans la durée.

RESPIRABILITÉ

Cette innovation conserve les qualités originelles du béton en maintenant la micro-oxygénation et ses propriétés thermiques.

Le procédé de coloration a été certifié pour une utilisation dans le domaine viticole par le laboratoire Vectoeur.

COLORING

Give your concrete tanks an identity by customizing and uniforming the color.

DURABILITY

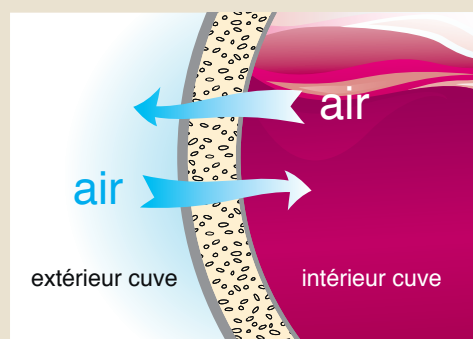
This colouring process offers a protection which makes the daily cleaning of your concrete tanks much easier.

The wine projections shall be cleaned with an effortless water spray.

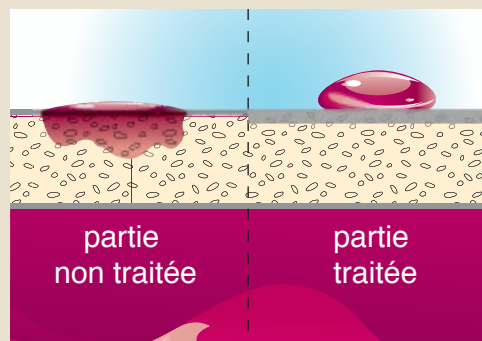
PERMEABILITY

This technical innovation preserves the original qualities of the concrete through the micro oxygenation and its thermic properties.

The coloring process has been certified by an external laboratory.



Perméabilité à l'air respectée /
Permeability



Protection extérieure des cuves /
Concrete protection



Cuves à vin / Wine tanks

LE LEADER MONDIAL DE LA CUVE EN BÉTON

France, Etats-Unis, Australie, Afrique du Sud, Italie, Espagne, etc.
Aux quatre coins du monde, les plus grands domaines ont choisi les cuves en béton Nomblot.

Leader sur ce marché, la force de Nomblot est de proposer, en plus des cuves traditionnelles, des modèles sur-mesure, capables de répondre aux besoins et aux attentes de chacun.

Toutes les cuves sont fabriquées en une seule pièce et sans aucun ajout chimique, garantie de qualité, primordiale pour le vigneron.

Le groupe Bonna Sabla est aujourd'hui propriétaire de l'entreprise créée en 1922 par Etienne Nomblot, à Ecuisses, en Saône-et-Loire.

WORLD LEADER IN CEMENT WINE-TANKS

France, USA, Australia, South Africa, Italy, Spain... Leading domaines from all over the world have chosen Nomblot cement wine-tanks. As leaders in this market, Nomblot's strength lies in their ability to offer, in addition to traditional vats, made-to-measure installations tailored to each individual client's needs and requirements. Each tank is fabricated as a seamless whole and without any chemical additives - for the wine-makers a top priority and a guarantee of quality.

The firm, founded in 1922 by Etienne Nomblot, is now owned by the Bonna Sabla Group.



NOS COULEURS

OUR COLORS

Toutes les colorations sont applicables sur l'ensemble de nos cuves.

Exemple de colorisation sur cuves ovoïdes.

All our tank references are available with the following colors.

Example of coloration on vertical ovoid tanks.



Ocre rouge



Vert d'eau



Gris moyen



Blanc



Noir



Coquille d'œuf



Lie de vin



Gris clair



Gris anthracite



Pierre

MÉMO / *COLORS*



Ocre rouge



Vert d'eau



Gris moyen



Blanc



Noir



Coquille d'œuf



Lie de vin



Gris clair

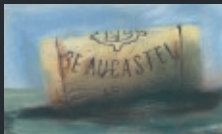
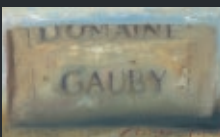
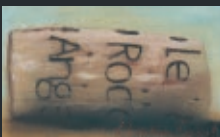
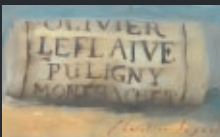
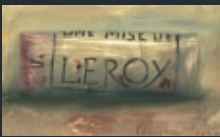


Gris anthracite



Pierre

www.cuves-a-vin.com
www.wine-tanks.com



www.cuves-a-vin.com
www.wine-tanks.com

www.cuves-a-vin.com
www.wine-tanks.com



Cuves à vin / Wine tanks

ZI de Torcy, avenue des Ferrancins- 71210 TORCY - FRANCE
Tél. +33 (0)3 85 78 91 00 - Fax +33 (0)3 85 78 97 38
www.cuves-a-vin.com - www.wine-tanks.com

CONSOLIS
BONNA SABLA