



PALMARES TROPHEES VINITECH 2006

TROPHÉE D'OR

⇒ **LAFFORT ŒNOLOGIE** (Bordeaux - 33)
MANNOSTAB, nouvelle méthode de stabilisation tartrique

TROPHÉES D'ARGENT

⇒ **AROL HEXAGONE** (Challes Les Eaux - 73)
Système de déoxygénation du dégarni du col de la bouteille avant bouchage liège

⇒ **SFERIS** (Montpellier - 34)
& **OENODEV** (Monmusson-Laguian - 32)
Pilote automatique de la micro-oxygénation par mesure de l'oxygène dissous en continu

⇒ **VITAREA, SATPLAN** (Chalons en Champagne - 51)
& **AVIDOR HIGHTECH** (Mont-Pelerin - Suisse)
Chaîne opérationnelle pour la valorisation d'apports localisés intra-parcellaires dans une gestion technico-économique d'un vignoble

TROPHÉES DE BRONZE

⇒ **LALLEMAND SAS** (Blagnac - 31)
NATSTEP™ protecteur de levures

⇒ **MICHAEL PAETZOLD** (Cadauzac - 33)
Unité de mise en bouteille

⇒ **SOCMA** (Narbonne - 11)
VINICLEAN : outil de tri automatique

⇒ **STHIK SAS** (St Ciers Champagne - 17)
Benne à bac vibrant

⇒ **VAUCHET – BEGUET** (Sulignat - 01)
Ligne MISTRAL 140 : système de tri automatique de baies de raisin



CITATIONS

- ⇒ **AGRO ENVIRONNEMENT** (Saint Macaire - 33)
Vitimax ® : système de traitement des effluents phytosanitaires
- ⇒ **AMOS DISTRIBUTION** (Beaune - 21)
Système de pigeage amovible pour cuves à chapeau flottant
- ⇒ **COSTRAL** (Riquewihr - 68)
Monobloc GALAXY : rinçage-stérilisation / embouteillage
- ⇒ **GD INDUSTRIE** (Carbon-Blanc - 51)
Cuves autovidantes mixtes avec évacuation préfermentaire des pépins
- ⇒ **ISAGRI** (Beauvais - 60)
ISASITE : la solution Internet pour ouvrir votre cave 24h/24
- ⇒ **LAMOUREUX SAS** (Gornac - 33)
Nouveau concept d'armoire de régulation
- ⇒ **MARTIN VIALATTE** (Epernay - 51)
LYSOCLUB : logiciel d'aide à l'utilisation d'un produit œnologique : le Bactolyse-
LYSOWINE
- ⇒ **SODIMEL** (Canejan - 33)
Système permettant d'estimer par photo numérique le volume d'une grappe de raisin
de champ
- ⇒ **SMURFIT KAPPA** (Epernay - 51)
Le « BAG-IN-TUBE ® » SAVEUR : emballage attractif destiné aux marchés haut de
gamme
- ⇒ **SOFRALAB - MARTIN VIALATTE** (Epernay - 51)
Produits œnologiques à base de protéines végétales destinés à la clarification et au
collage des moûts et des vins