



LA GARDE
INOX

NE TOURNONS PAS
LES COINS RONDS

LA QUÊTE DE QUALITÉ, DE LA VIGNE À LA CUVE

Le raisin est manipulé avec un soin extrême – c'est l'ingrédient fondamental, sans lequel il n'y aurait tout simplement pas de vin. Mais la cuve qui reçoit cette récolte précieuse mérite elle aussi une attention particulière, afin de permettre une expression optimale de la richesse du fruit.

À cet égard, les cuves de fermentation en acier inoxydable de La Garde Inox allient les dernières avancées technologiques à l'expertise de SML Inox, dans la continuité d'une tradition millénaire. Grâce à leur design unique et à des caractéristiques incomparables, les cuves La Garde Inox permettent un travail du raisin avec un niveau de soin et de précision supérieur.

Leur forme cubique originale ne se contente pas de rehausser le processus de vinification : elle permet également un gain d'espace d'au moins 22 % par rapport aux cuves traditionnelles, offrant ainsi la possibilité de produire plus de vin dans un même espace de chai.

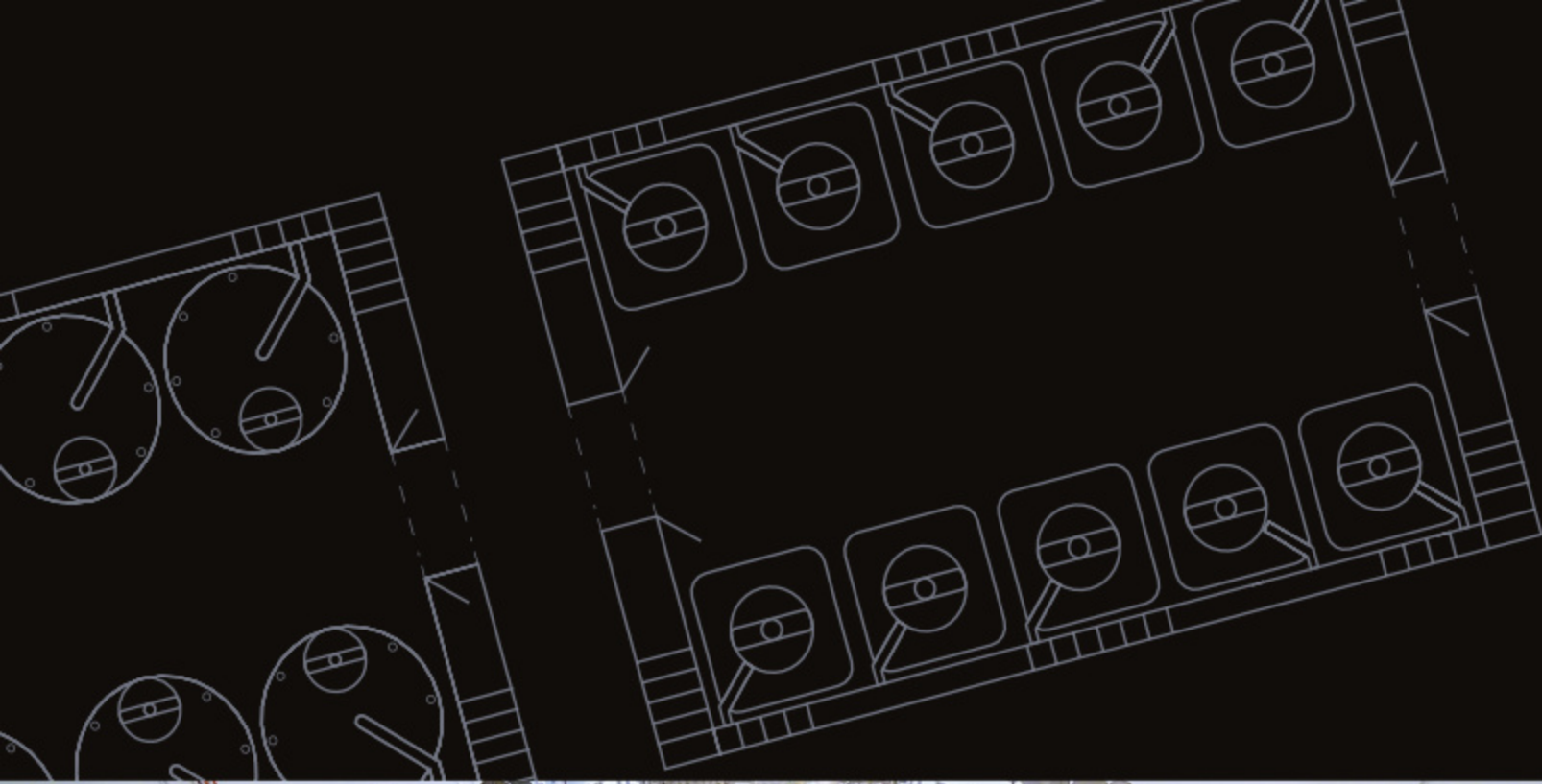
Respectueuses de l'environnement, les cuves La Garde Inox réduisent significativement l'usage d'eau, de produits nettoyants et d'énergie pour le nettoyage, tout en générant moins de déchets.

La Garde Inox conçoit et personnalise ses cuves selon les besoins précis des maîtres de chai, en s'appuyant sur des outils technologiques de pointe tels que la robotique, la conception assistée par ordinateur (CAO) et la découpe laser. Chaque cuve est ensuite assemblée à la main avec une grande minutie, garantissant une qualité et une finition hors pair.

La Garde Inox propose plusieurs modèles de cuves, de 1 900 à 27 250 litres (500 to 7 200 Gal.US), incluant des cuves fermées autoportantes, empilables, hybrides et à capacité variable.

L'esthétique des cuves La Garde Inox est une source de fierté pour tout vigneron qui aspire non seulement aux plus hauts standards de qualité, mais aussi à l'élaboration de vins d'exception.





01

OPTIMISATION DE L'ESPACE

La forme distinctive de nos cuves permet une valorisation optimale de la superficie disponible dans votre chai.

À surface équivalente, les cuves La Garde Inox offrent un gain d'espace considérable, permettant une augmentation de la capacité de production sans agrandir les installations.



02

ÉCORESPONSABLE

Chaque soudure, à l'intérieur comme à l'extérieur, est soigneusement polie à la main, garantissant une finition exceptionnelle conforme aux plus hauts standards de qualité.

Grâce à notre savoir-faire en matière d'efficacité, nous réalisons des économies en eau et en produits chimiques lors du nettoyage. De plus, notre approche innovante permet de réduire considérablement le temps de nettoyage





03

EXTRACTION OPTIMISÉE

Grâce à leur forme cubique et rectangulaire, les cuves La Garde Inox favorisent une gestion facilitée du chapeau de marc, optimisant ainsi l'extraction des tanins contenus dans le raisin.

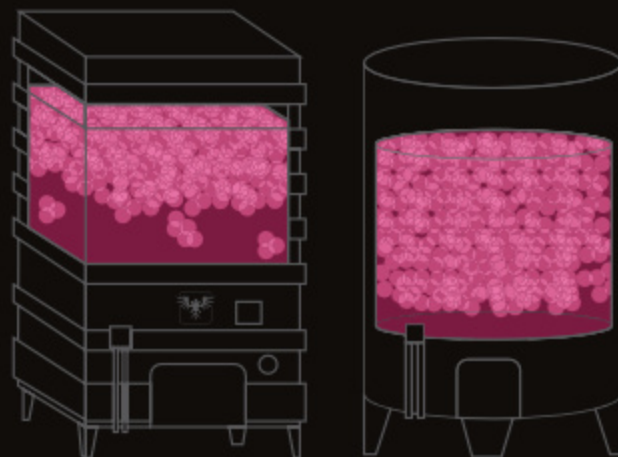
La géométrie particulière de nos cuves permet d'augmenter la surface de contact entre la pulpe, la peau et le moût. De plus, les ceintures robustes qui entourent nos cuves sont conçues pour contenir du glycol, maintenant la température souhaitée à l'intérieur des cuves — un environnement idéal pour une fermentation maîtrisée et performante.

SURFACE DE CONTACT ACCRUE

- Extraction des tanins optimisée
- Remontages plus efficaces
- Qualité du vin rehaussée

CHAPEAU DE MARC PLUS MINCE

- Pigeages facilités

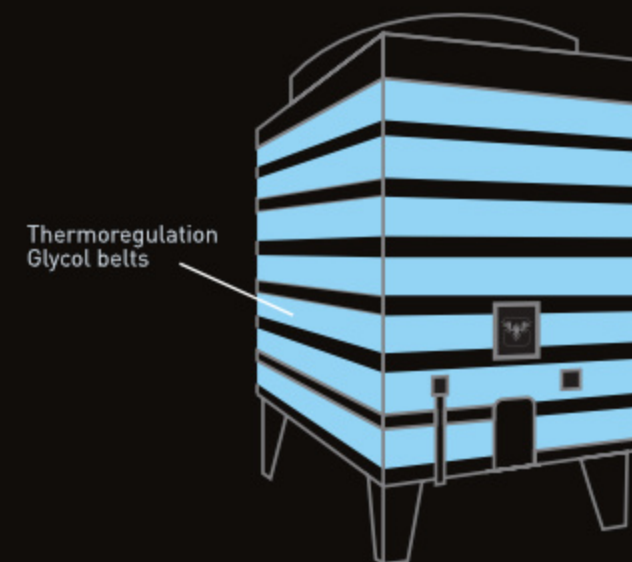


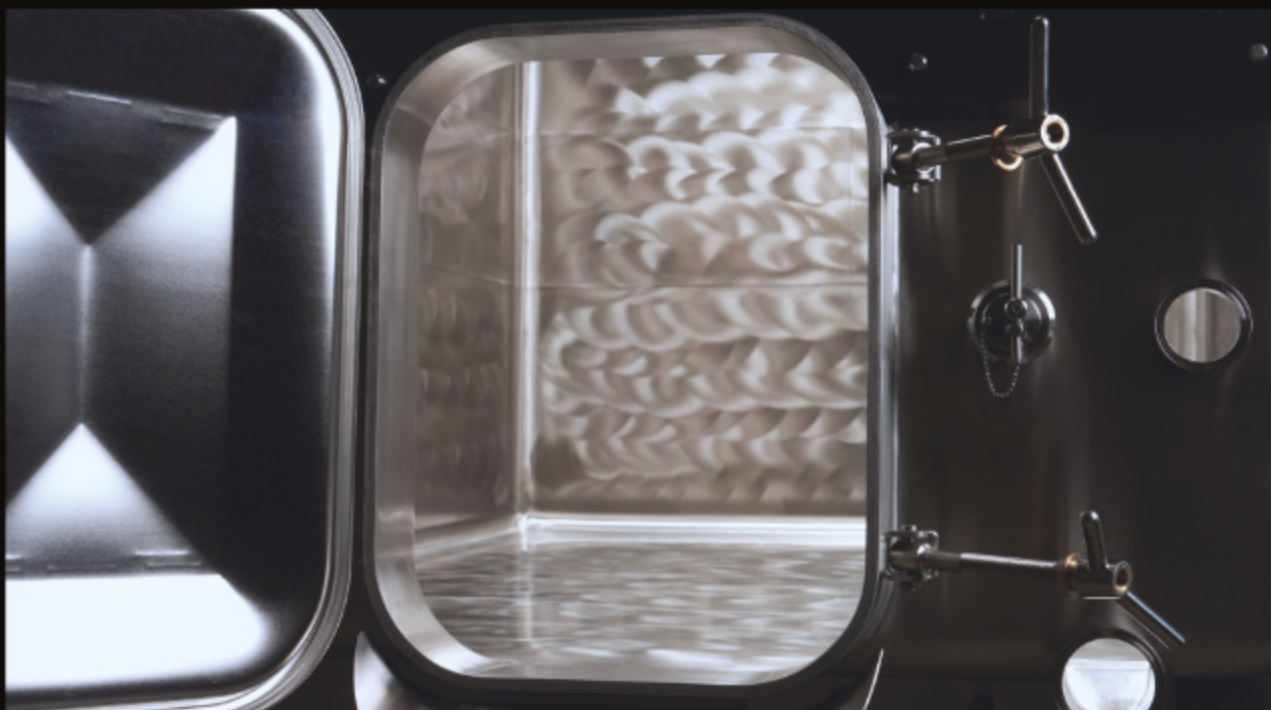
04

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE EXCEPTIONNEL

Grâce à l'utilisation d'un acier inoxydable plus épais et à des ceintures de régulation au glycol, nous assurons une conductivité thermique supérieure et un contrôle de température optimal.

Cette maîtrise accrue de la température permet de réaliser des économies d'énergie considérables.





05

ESTHÉTIQUE

Chaque cuve est minutieusement polie à la main, rendant les soudures invisibles, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Son design épuré satisfait non seulement aux exigences des domaines les plus prestigieux, mais reflète aussi le même niveau de dévouement et de savoir-faire que celui investi dans l'élaboration de vos vins.



CUVES FERMÉES

Nos cuves fermées sont dotées de portes rectangulaires de type autoclave en façade. Leur fond incliné permet un meilleur écoulement, avec un raccord à bride assurant un drainage efficace et un nettoyage complet. Chaque cuve est équipée de ceintures de thermorégulation au glycol garantissant un contrôle optimal de la température. La finition polie à la main à l'intérieur, ainsi que toutes les soudures polies, facilitent un nettoyage rapide et performant.

HL	19	25	28	34	45	57	68	80	91	114	136	182	246	273
Gal Us	500	660	750	900	1200	1500	1800	2100	2400	3000	3600	4800	6500	7200
Dispo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



CUVES FERMÉES EMPILABLES

Pour répondre aux besoins des vignerons ambitieux qui souhaitent optimiser leur espace, La Garde Inox a conçu une cuve à vin empilable innovante. Ce design d'exception permet une utilisation efficace de l'espace sans compromis sur la qualité. Disponible en deux formats pratiques – 1900 et 2500 litres (500 et 660 Gal.US) – cette solution est à la fois modulaire et élégante.

HL	19	25
Gal Us	500	660
Dispo	X	X





CUVES OUVERTES

Nos cuves de fermentation ouvertes sont proposées avec ou sans couvercle. Elles comportent une porte rectangulaire de type autoclave en façade et sont toutes équipées de ceintures de thermorégulation au glycol pour un contrôle précis de la température. Le fond incliné, combiné à un raccord à bride, facilite un écoulement optimal et un nettoyage complet. Ces cuves offrent la même finition haut de gamme que nos modèles fermés, avec des soudures intérieures et extérieures polies pour un entretien simplifié.

HL	19	25	28	34	45	57	68	80	91	114	136	182	246	273
Gal Us	500	660	750	900	1200	1500	1800	2100	2400	3000	3600	4800	6500	7200
Dispo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			

Note : Les cuves ouvertes ne sont pas munies d'une porte d'accès. Les modèles de toits hybrides possèdent une porte d'accès centrale standard.



CUVES À CAPACITÉ VARIABLE

La Garde Inox a développé des cuves cylindriques à capacité variable, parfaitement adaptées aux besoins actuels du marché. Elles intègrent des caractéristiques innovantes qui simplifient leur manutention, vidange et nettoyage. Le fond incliné et le raccord à bride en façade assurent un écoulement fluide. De plus, un bras pivotant monté sur roulements à billes, muni de poulies, permet de soulever le couvercle avec facilité.

HL	19	25	28	34	45
Gal Us	500	660	750	900	1200
Dispo	X	X	X	X	X





BARILS

Les barils La Garde Inox ont une capacité de 284 litres (75 Gal.US) et sont fabriqués en acier inoxydable de grade 304. Leurs dimensions sont de 64,8 cm x 96,3 cm (25,5" x 37,9"). Pour faciliter le transport et la manutention, chaque extrémité est munie d'une poignée de transport.

Conçus pour la vinification en petits volumes, l'élevage ou les essais, ces barils offrent une alternative durable aux barriques en bois. Sans transfert aromatique ni porosité, ils garantissent un contrôle précis du vin et une hygiène optimale. Résistants, réutilisables et faciles à nettoyer, ils constituent un choix économique et performant.



ÉQUIPEMENTS STANDARD



PORTE RECTANGULAIRE DE TYPE AUTOCLAVE

Les cuves de 1900 à 2500 litres (500 à 660 Gal.US) sont munies de portes verticales mesurant 43x56 cm (17"x22"). Les modèles de 2850 litres (750 Gal. US) et plus sont équipés de portes horizontales de 56x43 cm (22"x 17"). Placée au bas de la cuve, au centre, et dotée d'un rebord fixe, cette porte rectangulaire permet un accès facile pour l'entretien et l'inspection.



CEINTURES DE THERMORÉGULATION

Optimisez le contrôle de la température dans vos cuves grâce à nos ceintures de thermorégulation. Compatibles avec tous les formats de cuves, elles permettent une connexion simple des tuyaux d'entrée et de sortie du liquide de refroidissement.



ROBINET DE DÉGUSTATION

Le robinet de dégustation facilite l'extraction d'échantillons en toute simplicité. Son emplacement varie selon la taille de la cuve afin d'assurer un accès optimal pour le contrôle qualité.



MANCHON DE 30.5 CM (12") POUR LA SONDE DE TEMPÉRATURE

- Pour les cuves de 1900 à 9 100 litres (500 to 2 400 Gal.US) :
 - 2 manchons (1 à l'avant / 1 à l'arrière)
- Pour les cuves de 11 350 à 27 250 litres (3 000 to 7 200 Gal.US) :
 - 3 manchons (1 à l'avant / 2 à l'arrière)



SUPPORT POUR ÉCHELLE

Le support pour échelle intégré, situé au centre de la face avant supérieure de la cuve, offre un accès sécurisé et pratique pour l'entretien.



FIXATIONS POUR ACCESSOIRES

Nos cuves sont dotées de points de fixation standardisés, offrant une grande flexibilité pour l'ajout d'accessoires ultérieurs.

Ces fixations sont spécialement conçues pour :

- Le support du contrôleur de température
- Les passe-câbles pour les sondes de température
- Le tuyau de remontage



ARDOISE POUR PRISE DE NOTES

Une ardoise en acrylique montée sur un support en acier inoxydable est positionnée à droite de la porte rectangulaire, facilitant votre suivi des opérations.



TRANSPORT OPTIMISÉ : MANUTENTION SIMPLE ET SÉCURISÉE

Toutes nos cuves sont équipées d'anneaux de levage assurant une manipulation sécurisée. Elles sont également conçues et renforcées pour être déplacées à la base à l'aide d'un chariot élévateur.

CHARTRE DE CONVERSION

[CUVE FERMÉE HORS TOUT SANS PATTE]

CAPACITÉ (GAL US)	HECTO- LITRES	TONNES DE RAISIN	VOLUME (M³)	LONGUEUR (CM)	LARGEUR (CM)	HAUTEUR (CM)	POIDS (KG)	SURFACE AU SOL (M²)
500	19	1.7	1.9	106.7	172.7	167.6	521.6	1.9
660	25	2.2	2.5	121.9	172.7	185.4	544.3	2.1
750	28	2.5	2.8	127.0	182.9	205.7	589.7	2.3
900	34	3.0	3.4	127.0	190.5	233.7	635.0	2.4
1200	45	4.0	4.5	139.7	203.2	256.5	680.4	2.8
1500	57	5.0	5.7	149.9	208.3	281.9	816.5	3.1
1800	68	6.0	6.8	162.6	231.1	276.9	907.2	3.8
2100	80	7.0	8.0	175.3	243.8	281.9	997.9	4.3
2400	91	8.0	9.1	175.3	236.2	322.6	1088.6	4.2
3000	114	10.0	11.4	188.0	254.0	335.3	1451.5	4.8
3600	136	12.0	13.6	198.1	276.9	342.9	1587.6	5.5
4800	182	16.0	18.9	243.8	307.3	330.2	2313.3	7.6
6500	246	21.7	24.6	259.1	322.6	403.9	2948.3	8.4
7200	273	24.0	27.2	276.9	317.5	421.6	3401.9	8.9



OPTIONS

01 POSITION DE LA PORTE D'ACCÈS

Nos portes d'accès sont situées sur le dessus de la cuve et offrent un accès à l'avant (F), au centre (C) ou à l'arrière (B), selon la configuration de votre installation.

02 DIMENSION DE LA PORTE D'ACCÈS

Choisissez le diamètre idéal pour la porte d'accès de votre cuve. Deux options sont disponibles : 61 cm (24") ou 81 cm (32"), afin d'adapter votre processus de vinification à vos besoins. Cela améliore à la fois l'accessibilité et l'efficacité dans votre chai.

03 GRILLE DE PROTECTION AMOVIBLE POUR PORTE

Grille de 61 cm (24") ou 81 cm (32"), conçue pour éviter la chute d'objets volumineux dans la cuve. Les supports sont soudés à l'intérieur pour une installation sécurisée.

04 FRONT OVAL DOOR

Les options pour cuves de 3 400 à 27 250 litres (900 à 7200 Gal.Us) incluent :

- 43 cm x 30 cm (17"x12")
- 53 cm x 43 cm (21"x17")

Uniquement 43x30cm (17"x12") pour les cuves de 1900 à 2850 litres (500 to 750 Gal.US)

05 HAUTEUR DE PATTES

La hauteur des pieds est mesurée sous le rebord fixe de la porte rectangulaire. Cette précision garantit que vos équipements peuvent être positionnés sous la porte durant les opérations. Options disponibles :

30 cm (12"), 61 cm (24"), 76 cm (30"), 81 cm (32"), 91 cm (36") ou 122 cm (48")

06 SORTIE DE VIDANGE

Choisissez un diamètre de sortie de vidange de 5 cm (2"), 7,6 cm (3") ou 10,2 cm (4"), selon votre équipement. Cette sortie est placée dans le coin inférieur droit de la cuve pour un écoulement optimal.

07 SORTIE DE SOUTIRAGE

Sélectionnez un raccord de soutirage de 5 cm (2") ou 6,4 cm (2½"), positionné à droite de la porte rectangulaire. Pour les cuves de 2850 litres (750 Gal. US) et plus, il est aligné avec le robinet de dégustation, assurant un design fluide et fonctionnel.

08 ENTRÉE D'AIR POUR BRASSAGE

Située sous la cuve, cette entrée d'air est équipée de quatre tubes de 3,8 cm (1½") de diamètre avec tri-clamps des deux côtés. Elle permet un brassage doux et efficace par bullage, améliorant la qualité et l'homogénéité du vin.

09 CEINTURE DE THERMORÉGULATION DANS LA BASE

Installée entre le fond de la cuve et la grille de base, cette ceinture offre une isolation supplémentaire. Associée aux tuyaux de refroidissement, elle permet un contrôle précis de la température, contribuant à la constance et à la qualité de la fermentation.



ACCESSORIES

01 COUVERCLE HYBRIDE AMOVIBLE
L'assemblage du couvercle amovible permet de convertir une cuve ouverte en cuve fermée.

02 ÉCHELLE
Échelles conçues sur mesure pour s'adapter parfaitement à la cuve.

03 SUPPORT POUR CONTRÔLEUR DE TEMPÉRATURE
Pour accueillir votre système de contrôle de température, le support est installé sur le côté gauche de la première ceinture de refroidissement.
***Contrôleur non inclus.

04 TUBES EN INOX POUR CÂBLAGE DU CONTRÔLEUR
Deux tubes sont fournis pour le passage des câbles du contrôleur de température et des sondes. Ils sont situés à gauche de la cuve, juste sous la première ceinture de thermorégulation.

05 INTERCONNEXION 1" NPT POUR THERMORÉGULATION
Un tuyau flexible en acier inoxydable de 1" NPT relie les ceintures de thermorégulation en série, ce qui permet de réduire à deux le nombre de tuyaux de glycol nécessaires entre l'unité de refroidissement et la cuve.

06 THERMOMÈTRE ANALOGIQUE
Thermomètre analogique conçu pour manchon de 30,5 cm (12").

07 TUYAU DE REMONTAGE
Le tuyau de remontage permet de pomper le vin du bas vers le haut de la cuve pour favoriser l'aération et le mélange. Positionné dans le coin inférieur, il remonte à travers la porte d'accès (tri-clamp inclus).

08 IRRIGATEUR POUR SYSTÈME DE REMONTAGE
L'irrigateur est un bras de pulvérisation conçu pour se fixer à l'extrémité du tuyau de remontage. Il permet de répartir uniformément le liquide à l'intérieur de la cuve pendant la circulation du vin.

09 AÉRATEUR VENTURI POUR REMONTAGE
L'aérateur Venturi est conçu pour se raccorder à la colonne de soutirage afin d'injecter de l'air dans le vin lors de l'utilisation du tuyau de remontage.

10 VANNE À BILLE
Deux diamètres disponibles : 5 cm (2") ou 7,6 cm (3") (avec joint torique et tri-clamp incluse). La vanne à bille peut être fixée sur la sortie de vidange ou la sortie de soutirage.

11 BOULE DE LAVAGE HAUTE PRESSION ROTATIVE À 360°
Boule de lavage haute pression rotative à 360°, avec connecteur de 5 cm (2"), fournie avec joint torique et tri-clamp. Elle est conçue pour être installée à l'extrémité du tuyau de remontage à l'intérieur de la cuve afin d'en faciliter le nettoyage.

12 RÉDUCTEUR CONCENTRIQUE
Le réducteur concentrique permet de connecter un tuyau de diamètre différent à une sortie de cuve.
Options disponibles :
· 6,4 cm → 5 cm (2-1/2" → 2")
· 7,6 cm → 5 cm (3" → 2")

13 BRAS DE SOUTIRAGE ROTATIF
Le bras de soutirage rotatif, d'un diamètre de 6,4 cm (2-1/2"), est conçu pour extraire le liquide jusqu'au fond de la cuve.

14 GRILLE POUR ROBINET DE DÉGUSTATION
Grille spécialement conçue pour couvrir le robinet de dégustation, utilisée principalement sur les cuves de 500 gallons US (environ 1 900 litres).

15 GRILLE À TROUS RONDS (SORTIES DE SOUTIRAGE ET DE VIDANGE)
Grilles à trous circulaires fournies pour les sorties de soutirage et de vidange, permettant une séparation efficace des matières. Remarque : ces grilles ne doivent pas être utilisées lors du remplissage par la sortie de vidange.

16 GRILLE À TROUS RONDS (SORTIE DE SOUTIRAGE)
Grilles à trous circulaires conçues pour être utilisées lors du remplissage par la sortie de vidange.





SML Inox est une entreprise familiale fondée en 1966. Grâce à l'expertise et au dévouement de notre équipe composée de 175 employés d'exception, nous concevons des produits en acier inoxydable robustes et durables.

Au fil des années, nous avons su étendre nos opérations à travers toute l'Amérique du Nord, des côtes canadiennes aux Caraïbes, jusqu'au cercle Arctique... et même jusqu'en Nouvelle-Zélande. En plus de notre division spécialisée en équipements de cuisine, nous avons développé La Garde Inox, notre gamme de cuves de fermentation en inox conçue spécifiquement pour répondre aux besoins de l'industrie vinicole. Nous avons également renforcé notre présence dans les secteurs de la fabrication d'équipements sur mesure (OEM) et de la production de matériel de précision pour l'industrie pharmaceutique et biopharmaceutique.

Chez SML Inox, nous croyons que l'excellence peut faire progresser bien des domaines. Nous sommes fiers de savoir que notre savoir-faire contribue à la recherche scientifique, à améliorer les expériences de voyage, ou encore à soutenir les chefs les plus récompensés dans la création de plats mémorables et vibrants.

CAPTURER L'INOXYDABLE

Ce qui nous motive ? Être un partenaire essentiel de la réussite de nos clients et les accompagner vers leurs ambitions les plus élevées. Ce qui nous anime chez SML Inox, c'est la conviction profonde que notre travail peut avoir un impact réel et positif dans la vie des gens et sur le monde qui nous entoure.

Tout a commencé avec une idée ambitieuse : créer des produits inox solides et durables, sans jamais faire de compromis sur l'élégance ni la finesse. Aujourd'hui, inspirés par l'ancienne légende du cerf blanc qui incarne notre image de marque, nous sommes plus prêts que jamais à relever tous les défis.

Notre recette du succès est simple : intégrité, agilité, savoir-faire, inventivité et efficacité. Quel que soit le chemin emprunté, nous restons fidèles à nos racines, à notre histoire et à notre héritage. Nous sommes portés par l'excellence, elle guide chacun de nos gestes. Et notre quête de perfection s'accompagne du plaisir de nous dépasser constamment. Nous faisons tout cela avec un objectif unique en tête...capturer l'inoxidable.



lagardeinox.com
info@lagardeinox.com

1 800 263-5170

Contactez nos experts



lagardeinox.com



La Garde Inox,
Une division de SML Inox

5170, rue Rideau, Québec Qc G2E 5S4 Canada



LA GARDE
INOX

1200 USG

VTL_2023/2027-4r