



Process vinicole

Cuve de vinification et stockage cylindrique SC

→ La modularité d'une cuve de haute qualité au service de tous vos vins !

Capacité jusqu'à 900 hectolitres

Procédés communs à toutes les vinifications :

- Maîtrise des températures optimisée dans toutes les phases de vinification grâce à de larges surfaces d'échange
- Stabilisation tartrique
- Stockage des vins à température et atmosphère contrôlées
- Respect du parcellaire et des relogements grâce aux cuves compartimentées



PROCÉDÉS VINIFICATION EN ROUGE :

- Refroidissement et maintien de la vendange à la température choisie lors des macérations pré-fermentaires à froid
- Remontée rapide en température pour macérations post-fermentaires à chaud
- Écoulage par une grande grille d'égouttage

PROCÉDÉS VINIFICATION EN BLANC :

- Débourageage rapide des moûts blancs grâce à de larges surfaces d'échange





Process vinicole

Cuve de vinification et stockage cylindrique SC isotherme, climatisée



→ La combinaison de l'hygiénicité des cuves alimentaires en inox et de l'inertie thermique des matériaux anciens

Capacité
jusqu'à 500 hectolitres

Intérieur de la cuve avec des
plaques recuites brillantes

2 circuits d'échanges thermiques
soudés laser avec surface maxi et
faible volume de liquide caloporteur

Cuverie extérieure avec
tôles inox polies et finition
Scotch Brite

Isolation mousse polyuréthane
injectée haute densité



En plus des nombreux avantages de la cuve SC climatisée, la version isotherme vous apporte :

- des **économies d'énergie** et la suppression de la condensation sur les faces extérieures,
- une structure type sandwich permettant une **résistance importante aux efforts** et le supportage des passerelles de service.

