

Cuve de vinification tronconique ST, isotherme, climatisée

Capacités de 25 à 206 Hectolitres



L'outil œnologique le plus abouti pour l'élaboration de grands vins rouges !

La combinaison de l'hygiénicité des cuves alimentaires en Inox et d'une inertie thermique performante

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

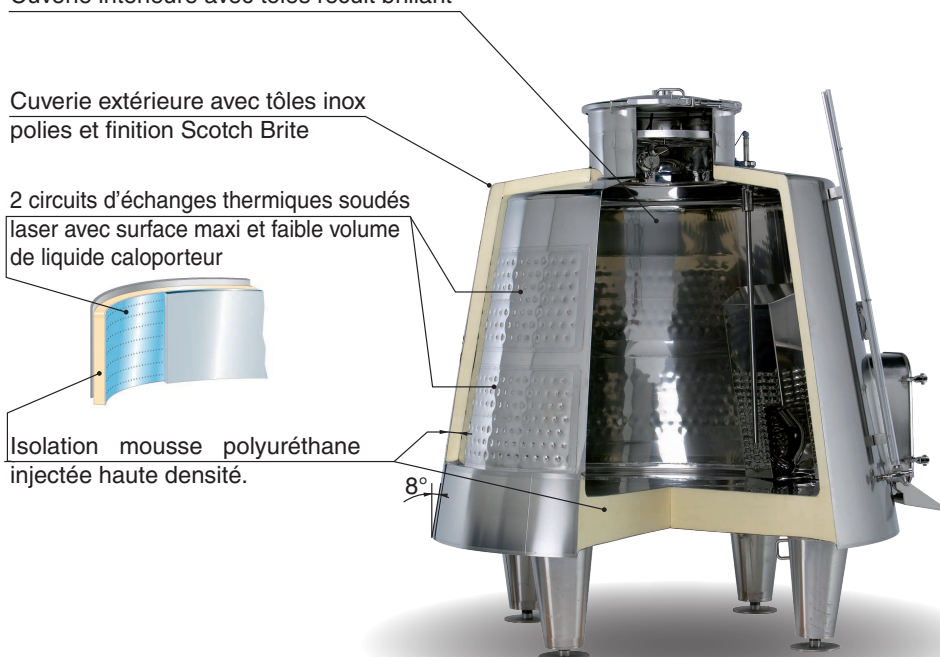
- des économies d'énergie et la suppression de la condensation sur les faces extérieures.
- une structure type sandwich permettant une résistance importante aux efforts et le supportage des passerelles de service.

Cuverie intérieure avec tôles recuit brillant

Cuverie extérieure avec tôles inox polies et finition Scotch Brite

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

Isolation mousse polyuréthane injectée haute densité.



Cuve de vinification tronconique ST, climatisée

Capacités de 25 à 206 Hectolitres



**Performance et polyvalence
pour l'élaboration de grands
vins rouges !**

Procédés :

- Refroidissement et maintien de la vendange à la température choisie lors des macérations pré-fermentaires à froid,
- Maîtrise des températures optimisée dans toutes les phases de vinification grâce à des surfaces d'échange intégrales,
- Délestages avec descente du chapeau de marc favorisée par une forme optimisée,
- Lessivage du chapeau de marc lors des remontages facilité par sa surface réduite,
- Remontée rapide en température pour macérations post-fermentaires à chaud,
- Écoulage par une grande grille d'égouttage,
- Stabilisation tartrique,
- Stockage des vins à température et atmosphère contrôlées.
- Nettoyage économique grâce à l'utilisation d'inox recuit brillant