SERAP

www.serapgroup.fr

PROCESS VINICOLE

Cuve de vinification tronconique ST climatisée

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

Capacités de 25 à 206 hectolitres

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

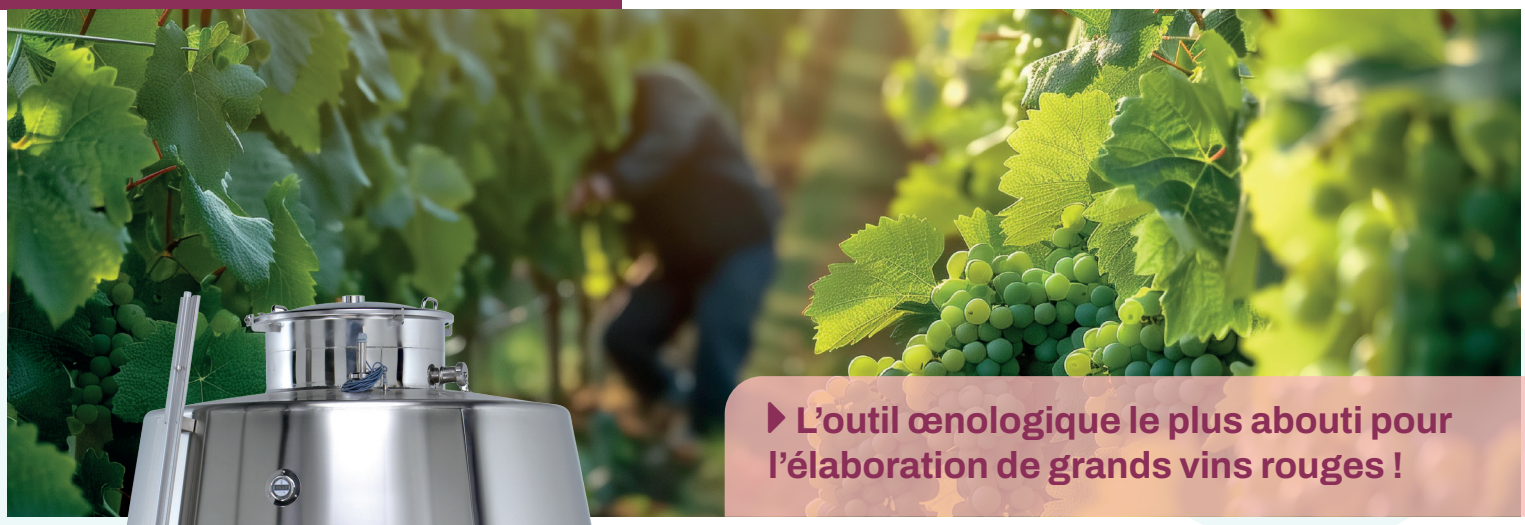
ENVIRONNEMENT LNE CERTIFICATION ISO 14001

PERFORMANCE LNE CERTIFICATION ISO 9001

Dans un but constant d'amélioration, le Groupe Serap, se réserve le droit, tout en ne changeant pas les caractéristiques essentielles des appareils, d'apporter sans avis préalable toutes les modifications jugées indispensables.

WP-4J-F03-1-C ed 11/24

PROCESS VINICOLE

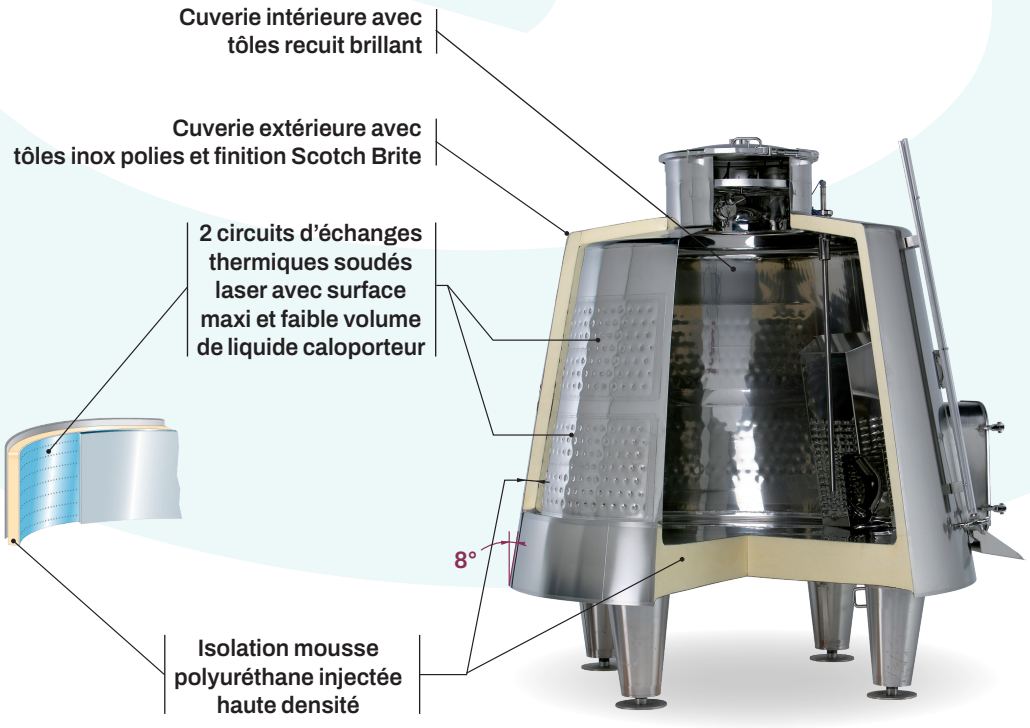


L'outil œnologique le plus abouti pour l'élaboration de grands vins rouges !

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.



+33 (0)2 43 08 49 49
serap-industries@serapgroup.com
www.serapgroup.fr