

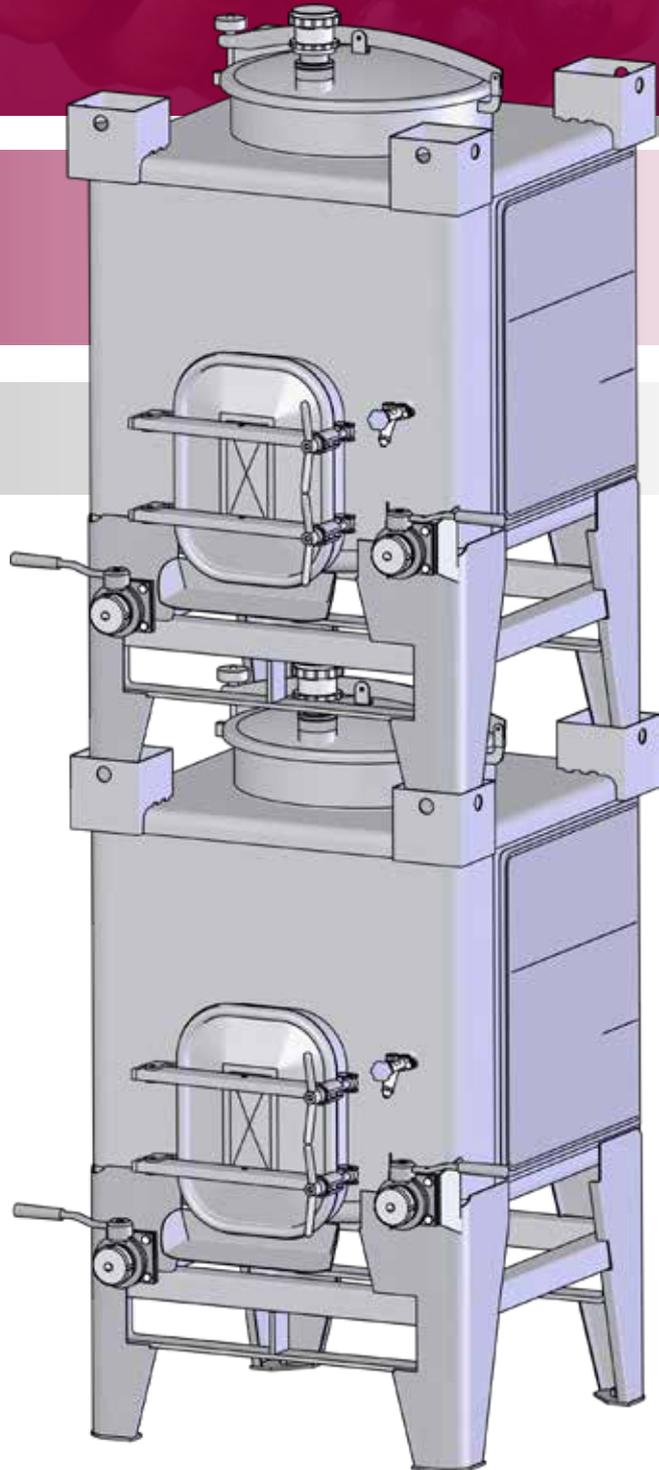


Process vinicole

Cuve parallélépipédique SP

→ La solution universelle pour
vos vinifications parcelles

Capacités : 5, 10, 15 et 21HL



BÉNÉFICIEZ :

- d'une **faible empreinte au sol** et de cuves gerbables sur un niveau
- d'une **facilité de déplacement** par engin de levage
- de tous les équipements permettant la **maîtrise et le contrôle** des différents types de vinifications
- de la **performance thermique** des surfaces d'échange intégrales

EXEMPLES DE PROCÉDÉS

- **VINS ROUGES :**
 - . **refroidissement de la vendange** pour les macérations pré-fermentaires
 - . **remontée rapide en température** pour macérations post-fermentaires à chaud surfaces d'échange intégrales
- **VINS BLANCS :**
 - . **débourbage rapide** des moûts





Process vinicole

Cuve parallélépipédique SP

CUVE DE MICRO VINIFICATIONS

DESRIPTIF CUVERIE :

- Cuve et ses accessoires en **inox 304 recuit brillant**
- Forme parallélépipédique avec **pointe de diamant** sur dôme et **fond plat** penté vers vidange
- Circuit d'échange thermique en virole à **flux intégral** soudé laser
- Repose au sol sur 4 pieds inox avec **fourreaux pour manutention** par engins de levage
- **Gerbables** à vide et à plein

ÉQUIPEMENT EN STANDARD

SUR DÔME :

- une trappe à levier Ø500 avec fermeture volant inox insert laiton
- quatre oreilles de manutention à vide
- un piquage pour bonde aseptique sur couvercle
- un clapet de pression et dépression

SUR VIROLE :

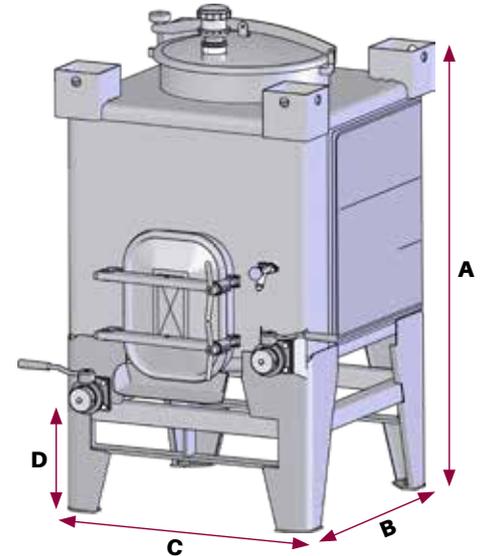
- une porte rectangulaire avec bavette
- un robinet dégustateur à piston sur bride ovale
- une vanne de tirage au clair DN 40 sur bride carrée avec bouchon inox et chaînette
- un doigt de gant pour sonde de régulation de température en face arrière

SUR FOND :

- une vanne de vidange DN 40 sur bride carrée avec bouchon inox et chaînette
- quatre pieds en profilés inox
- un châssis inox pour manutention par engins de levage

OPTIONS

- cuverie en inox 316L
- un piquage sur cheminée pour inertage
- un piquage dans la cheminée avec raccords double mâle + bouchons pour remontage et lavage
- un robinet dégustateur inox à bec ou Heclipse
- un support ardoise
- un thermomètre à cadran en façade
- une règle de niveau inox millimétrée avec tube gerpalon et robinet inox à piston
- soupape de pression et dépression pour inertage
- un barreau support échelle
- une trappe à clamp
- un pot de vidange (grille de décuverage possible)
- une grille de macération
- pieds réglables
- porte autoclave ovale 307x442
- un coude décanteur
- raccord rapide sur échangeur



Dimensions en mm	5HL	10HL	15HL	21HL
A Hauteur	1320	1650	1670	1800
B Longueur	810	950	1160	1300
C Largeur	810	950	1160	1300
D Hauteur sous vidange	380	415	415	415
Surface d'échange thermique en m ²	1,2	2	2,8	3,7

Autres capacités sur demande

