

CUVES DE VINIFICATION

GRANDE CUVEE™

“un beau berceau pour de grands vins”



ENSEMBLE DONNONS VIE A VOS PROJETS

CUVES GRANDE CUVÉE™

La cuve de vinification "Grande Cuvée".

"un beau berceau pour de grands vins"

Vous voulez une cuve de vinification, une cuve de stockage, y faire aussi des assemblages, des traitements de vos vins...

La cuve "Grande Cuvée" répond à ce besoin par sa polyvalence et sa modularité qui sont ses points forts, elle est votre premier outil dans la vinification et l'élevage de vos vins blancs & rosés.



Applications

- fermentation alcoolique et malolactique
- stockage
- assemblage
- traitement des vins

Avantages

- cuve polyvalente et modulable selon vos besoins
- fond plat pente 45% permettant une bonne décantation des lies, pour une clarification plus aisée
- couvercle conique excentré avec cheminée en bordure au point haut, permettant un remplissage à 100 % à l'abri de l'oxydation.

Caractéristiques techniques générales

- cuve cylindrique sur pieds avec couvercle conique excentré et fond plat 4 %
- construction en acier inoxydable 1.4404 (316L) , variante recuit brillant ou version 1.4307 (304L) pour virole & fond et 1.4404 (316L) pour couvercle et cheminée
- finition intérieure entièrement décapée passivée
- finition extérieure couvercle, fond & pieds : décapée passivée - virole : polie
- option : cuve compartimentée type Multinox

CUVES GRANDE CUVEE™

