

CUVES DE STOCKAGE GRANDE RESERVE™

“la malle au trésor”



ENSEMBLE DONNONS VIE A VOS PROJETS

CUVES GRANDE RESERVE™

La cuve de stockage "Grande Réserve".

"la malle au trésor"

Mettez à l'abri vos vins de réserve et d'assemblage.

La cuve "Grande Réserve" répond à votre attente. Elle est votre meilleur outil pour l'élevage de vos vins à qualité des futurs assemblages passe par une conservation des vins terroir par terroir, parcelle par parcelle, cépage par cépage...



Applications

- cuve polyvalente pour :
 - stockage et conservation de vins blancs, rouges & rosés
 - fermentation alcoolique et malolactique pour les vins blancs & rosés
 - assemblage (avec agitateur adapté)

Avantages

- une construction faite pour durer
- une esthétique digne des grandes caves où l'on a plaisir à visiter le lieu de stockage des productions prestigieuses
- un équipement particulièrement adapté au respect du produit stocké en garantissant la sécurité de l'environnement
- une polyvalence et une modularité qui seront toujours appréciées dans vos métiers
- un nettoyage facilité par un niveau de finition élevé, particulièrement avec la finition "recuit brillant"
- possibilité d'installer un agitateur de paroi permettant de réaliser des assemblages rapides et respectueux du produit

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
- capacité jusqu'à 2 000 hl en fabrication usine, et 8 000 hl en construction sur site
- finition intérieure entièrement décapée passivée
- finition extérieure couvercle, fond & pieds : décapée passivée - virole : polie
- option : cuve compartimentée type Multinox

CUVES GRANDE RESERVE™

