

CUVES DE STOCKAGE PETITE RESERVE™

“l’écritoire de vos plus beaux vins”



ENSEMBLE DONNONS VIE A VOS PROJETS

CUVES PETITE RESERVE™

La cuve de stockage "Petite Réserve".

"l'écrin de vos plus beaux vins"

La qualité des futurs assemblages passe par une conservation des vins terroir par terroir, parcelle par parcelle, cépage par cépage...

La cuve "Petite Réserve" un outil polyvalent, solide et esthétique. C'est un véritable trésor que vous avez à « mettre de côté ».



Applications

- cuve polyvalente pour :
 - stockage et conservation de vins blancs, rouges & rosés
 - fermentation alcoolique et malolactique pour les vins blancs & rosés
 - transfert de vins et liqueurs

Avantages

- une construction faite pour durer, et résister aux plus fortes sollicitations
- 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
- sur demande construction renforcée et adaptée pour cuve déplaçable par chariot élévateur ou transpalette
- 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"

Caractéristiques techniques générales

- cuve cylindrique sur pieds ou sur fourreaux (pour passage de fourches), avec fond plat 4 % et couvercle conique excentré
- construction en acier inoxydable EN 1.4404 (316L), variante recuit brillant ou version EN 1.4307 (304L) pour virole & fond et EN 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 PETITE RESERVE™

