

CUVES DE VINIFICATION

PIGINOX™

“le goût du terroir”



ENSEMBLE DONNONS VIE A VOS PROJETS

CUVES PIGINOX™

La cuve de vinification "Piginox".

"le goût du terroir"

Vous recherchez l'authenticité pour vos vins rouges ...

L'histoire nous rappelle que le "pigeage" du chapeau de marc pendant la fermentation est une solution qui a fait ses preuves dans les régions viticoles de renom.

Pierre Guérin a été le précurseur de la mécanisation de ce geste ancestral et a mis au point un outil performant donnant à vos vins toute leur originalité.



Applications

- fermentation pour élaboration de vins rouges de haut de gamme
- pigeage mécanique
- stockage des vins et assemblage : les outils de pigeage sont démontables et la cuve est étudiée pour permettre le stockage sans zone de rétention d'air

Avantages

- amélioration de l'extraction des couleurs, arômes et tanins en intensifiant l'échange entre raisin et moût
- outils adaptés aux cépages, respectant le raisin et évitant les goûts herbacés
- suppression des "coups de feu" au cœur du chapeau
- réalisation de vins structurés facilitant les assemblages

- augmentation de la quantité de jus de goutte
- cuve polyvalente (vinification, stockage, traitement) grâce aux outils de pigeage amovibles et à des accessoires additionnels (agitation)
- fond plat pente 6% avec porte tangente au fond permettant un décuvaage manuel après fermentation depuis l'extérieur (variante possible avec fond type "cuillère" pour un démarquage assisté)
- cuve cylindrique ou tronconique avec un rapport H/V/D compris entre 1 et 1,25 pour un contact optimisé entre le marc et le moût

Caractéristiques techniques générales

- cuve cylindrique ou tronconique sur pieds avec couvercle conique excentré et fond plat
- construction en acier inoxydable 1.4307 (304L)
- finition intérieure entièrement décapée passivée
- finition extérieure couvercle, fond & pieds : décapée passivée - virole : polie
- option : cuve compartimentée type Multinox

CUVES PIGINOX™

