

CUVES DE VINIFICATION TRADITION™

“l’outil indispensable du vigneron”



ENSEMBLE DONNONS VIE A VOS PROJETS

CUVES TRADITION™

La cuve de vinification "Tradition".

"l'outil indispensable du vigneron"

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

La cuve "Tradition" répond à ce besoin par sa polyvalence et sa modularité. Elle est votre premier outil dans la vinification et l'élevage de vos vins.



Applications

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

Avantages

- cuve polyvalente et modulable selon vos besoins
- 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 HV/D compris entre 1 et 1.25 pour un contact optimisé entre le marc et le moût

Caractéristiques techniques générales

- cuve cylindrique sur pieds avec couvercle conique centré et fond plat
- option : fond cuillère
- 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 TRADITION™

