

CUVES DE VINIFICATION

VINEXPERT™

“la précision dans un écran”



ENSEMBLE DONNONS VIE A VOS PROJETS

CUVES VINEXPERT™

La cuve de vinification "Vinexpert".

"la précision dans un écriin"

Vous faites partie des vigneronns exigeants à la recherche d'un outil de précision pour l'élaboration de vos vins rouges haut de gamme...

Pierre Guérin met à votre disposition la cuve "Vinexpert", un concentré de technologies au service de vos vinifications.



Applications

- vinification dirigée des grands vins rouges
- possibilité de pigeage
- stockage des vins à température contrôlée
- polyvalence et modularité dans toutes les tâches du vinificateur

Avantages

- cuve polyvalente, performante et esthétique
- maîtrise des fermentations : facilité de chargement et de vidange, contrôle précis des températures, isolation haut rendement
- nettoyage et maintenance facilités : finition innovante antitartre, circuits forcés sans soudure sur la virole, piquages auto-drainants coniques avec raccords PG-Connect
- sécurité et démarche éco-responsable, consommation de produits de nettoyage réduite, aucun risque de contamination des vins par le fluide caloporteur, économie d'énergie

Caractéristiques techniques générales

- 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
- fond plat pente 6%, avec porte tangente au fond permettant un décuillage manuel après fermentation depuis l'extérieur (*variante possible avec fond type "cuillère" pour un démarquage assisté*)
- cuve sur pieds, pour une hauteur sous porte de 500 mm (*cuve sur radier béton en variante*)
- construction en acier inoxydable 1.4307 (304L) ou 1.4404 (316L)
- finition intérieure polie feutrée
- finition extérieure polie, sans soudure apparente sur la virole
- options : pigeage et cuve compartimentée type Multinox

CUVES VINEXPERT™

