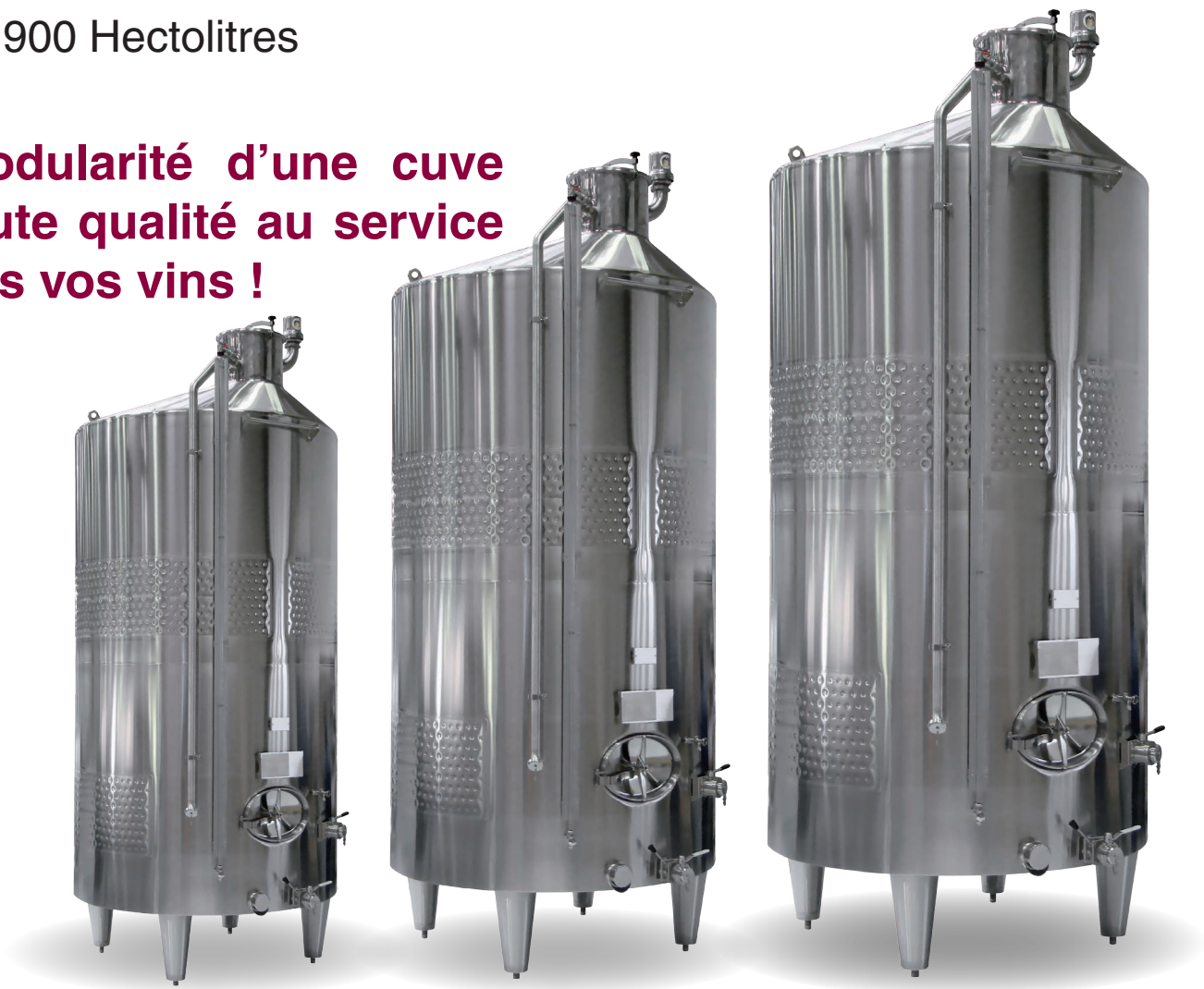


# Cuve de vinification et stockage cylindrique SC

Capacités  
jusqu'à 900 Hectolitres

**La modularité d'une cuve  
de haute qualité au service  
de tous vos vins !**



## **Procédés communs à toutes les vinifications :**

- Maîtrise des températures optimisée dans toutes les phases de vinification grâce à de larges surfaces d'échange,
- Stabilisation tartrique,
- Stockage des vins à température et atmosphère contrôlées,
- Respect du parcellaire et des relogements grâce aux cuves compartimentées,

## **Procédés vinification en rouge :**

- Refroidissement et maintien de la vendange à la température choisie lors des macérations pré-fermentaires à froid,
- Remontée rapide en température pour macérations post-fermentaires à chaud,
- Écoulage par une grande grille d'égouttage

## **Procédés vinification en blanc :**

- Débourageage rapide des moûts blancs grâce à de larges surfaces d'échange,



# Cuve de vinification et stockage cylindrique SC isotherme, climatisée

Capacités  
jusqu'à 500 Hectolitres



La combinaison de l'hygiénicité des cuves alimentaires en Inox et de l'inertie thermique des matériaux anciens.

En plus des nombreux avantages de la cuve SC climatisée, la version isotherme vous apporte :

- des économies d'énergie et la suppression de la condensation sur les faces extérieures,
- une structure type sandwich permettant une résistance importante aux efforts et le supportage des passerelles de service.

2 circuits d'échanges thermiques soudés laser avec surface maxi et faible volume de liquide caloporteur

Cuverie extérieure avec tôles inox polies et finition Scotch Brite

Isolation mousse polyuréthane injectée haute densité.

