

Nuovi Prodotti

Barrique, Botte e Tonneaux con TCS

Lt 225, 300 e 500 botti di rovere per vinificazione e stagionare

Principali vantaggi della nuova tecnologia di produzione vini di alta qualità:

- facile per uso
- prezzo ragionevole
- sistema di controllo della temperatura avviene tramite riscaldatore e serpentina supplementare, incorporate nella botte.
- momentaneo aumento della qualità del vino, dovuto alla combinazione ottimale della qualità dell'uva e quelle del rovere.
- gli aromi fruttiferi sono completamente conservati e la struttura è densa
- le botti di vinificazione possono essere usate anche come normali botti per stagionare
- complessità differente dei vini, sulla base delle spezie, arrotondata e conservazione degli aromi fruttiferi
- drenaggio
- manca il rischio di ossidazione

Fermentatore verticale di rovere – acciaio, con capacità HL 50/60/80

Fermentatore verticale di vino, costruito in conformità con la più recente tecnologia, costruzione di acciaio inossidabile e botte di rovere.

Principali vantaggi del fermentatore verticale di rovere – acciaio:

- facile per uso
- migliora la qualità del vino in conseguenza dell'interazione fra l'uva e il rovere.
- gli aromi fruttiferi sono totalmente conservati
- in totale consenso con le esigenze del enologo produrre vini di alta qualità
- fondo del tipo "cucchiaio" per facilitare la rimozione del vinacce
- potrebbe usarsi indipendentemente o includersi in linee tecnologiche