SERAP

www.serapgroup.es

PROCESO VINÍCOLA



Tanque de vinificación troncocónica ST climatizada

Un buen rendimiento y polivalencia para la elaboración de vinos tintos excepcionales

Capacidades de 25 a 206 hectolitros



PROCEDIMIENTOS

- **Enfriamiento y mantenimiento de la uva a la temperatura** elegida durante las maceraciones anteriores a la fermentación en frío
- **Mejora del control de las temperaturas** en todas las fases de la vinificación gracias a las superficies de intercambio integrales
- **Deslastres con un mejor descenso del sombrero de orujo** gracias a su forma optimizada
- Fácil limpieza del sombrero de orujo durante los remontados gracias a su **superficie reducida**
- **Aumento rápido de la temperatura** para maceraciones posteriores a la fermentación en caliente
- Descube mediante una **gran rejilla de escurrido**
- **Estabilización tartárica**
- Almacenamiento de los vinos a **temperaturas y atmósferas controladas**
- **Limpieza económica** gracias al uso de acero inoxidable de recocido brillante

ENVIRONNEMENT LNE CERTIFICATION ISO 14001

PERFORMANCE LNE CERTIFICATION ISO 9001

La empresa del grupo SERAP se reserva el derecho, mientras que se preserven las características esenciales de los modelos descritos, a introducir cualquier modificación que sea necesaria para mejorar los modelos sin aviso previo.

WP-4J-E03-1-C ed 11/24

PROCESO VINÍCOLA



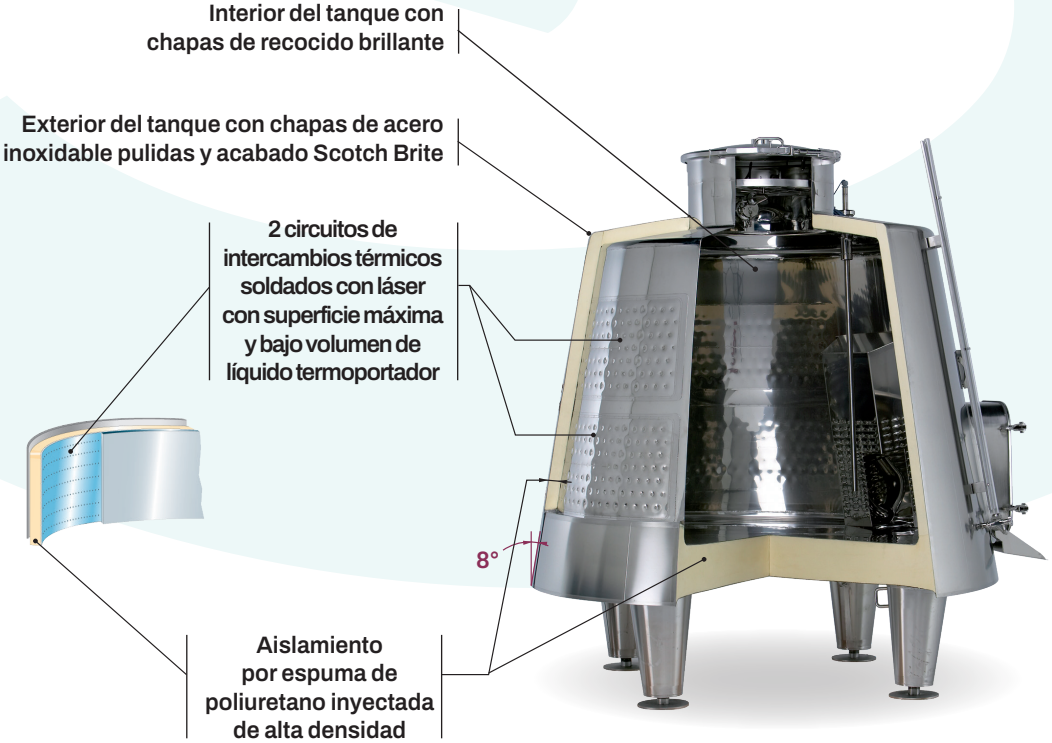
La herramienta enológica más perfeccionada para la elaboración de vinos tintos excepcionales



La combinación de la higiene de las cubas alimentarias de acero inoxidable y la inercia térmica de los materiales antiguos.

Además de las numerosas ventajas de la cuba SERAP ST climatizada, la versión isoterma le ofrece:

- Un **ahorro energético** y la eliminación de la condensación en las superficies exteriores.
- Una estructura tipo sandwich que ofrece **gran resistencia** frente a esfuerzos y admite pasarelas de trabajo.



+33 (0)2 43 08 49 49
serap-industries@serapgroup.com
www.serapgroup.es