

Cuba de vinificación troncocónica ST isoterma y climatizada

Capacidades de 25 a 206 hectolitros



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.

Interior de la cuba con chapas de recocido brillante

Exterior de la cuba con chapas de acero inoxidable pulidas y acabado Scotch Brite

2 circuitos de intercambios térmicos soldados con láser con superficie máxima y bajo volumen de líquido termoportador

Aislamiento por espuma de poliuretano inyectada de alta densidad.



Cuba de vinificación troncocónica ST climatizada

Capacidades de 25 a 206 hectolitros



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

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,
- Descubre 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.