



Proceso vinícola

Cuba de vinificación y almacenamiento cilíndrica SC

→ La modularidad de una cuba de alta calidad al servicio de todos sus vinos

Capacidades hasta 900 hectolitros

Procesos comunes de todas las vinificaciones

- Mejora del control de las temperaturas en todas las fases de la vinificación gracias a las grandes superficies de intercambio,
- Estabilización tartárica,
- Almacenamiento de los vinos a temperaturas y atmósferas controladas,
- Respeto de las divisiones y realojamientos gracias a las cubas divididas en compartimentos.



PROCESOS DE VINIFICACIÓN PARA VINOS TINTOS:

- Enfriamiento y mantenimiento de la uva a la temperatura elegida durante las maceraciones anteriores a la fermentación en frío,
- Aumento rápido de la temperatura para maceraciones posteriores a la fermentación en caliente,
- Descube mediante una gran rejilla de escurrido.

PROCESOS DE VINIFICACIÓN PARA VINOS BLANCOS:

- Desfangado rápido de los mostos blancos en grandes superficies de intercambio.





Proceso vinícola

Cuba de vinificación y almacenamiento cilíndrica SC isoterma y climatizada



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

Capacidad
hasta 500 hl

Interior de la cuba con placas de
recocido brillante

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

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

Aislamiento por espuma de
poliuretano inyectada de alta
densidad



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

- un **ahorro energético** y la eliminación de la condensación en las superficies exteriores,
- una estructura tipo sandwich que permite una **gran resistencia frente** a los esfuerzos y la compatibilidad con pasarelas de mantenimiento.

