

Cuves de vinification



ÉQUIPEMENTS DISPONIBLES

Réf.	Équivalences	Litres	Vanne de soutirage	Vanne de vidange	Déboucheur	Porte inox au choix	Thermomètre°C	Peinture*	Dégustateur	Vernis tonnelier	Marc de calage	Calisson de filtrage	Régulation thermique
1 T	1 Tonne	1 264	●	○	○	○	○	●	○	●	●	○	○
2 T	2 Tonnes	2 544	●	○	○	○	○	●	○	●	●	○	○
3 T	3 Tonnes	3 809	●	○	○	○	○	●	○	●	●	○	○
4 T	4 Tonnes	5 809	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○
5 T	5 Tonnes	6 337	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○
6 T	6 Tonnes	7 616	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○
7 T	7 Tonnes	8 880	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○
8 T	8 Tonnes	10 149	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○

● = Éléments de série / ○ = Éléments en option / *Couleurs disponibles, nous consulter

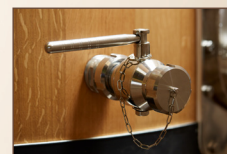
QUELS AVANTAGES ?

- Outil classique pour vinification sous bois des cépages rouges
- Approche qualitative
- Méthode traditionnelle
- Excellente inertie thermique
- Image & communication
- Garantie 2 ans
- SAV Local

DONNÉES TECHNIQUES

Données en centimètres

Réf.	Diamètre bas	Diamètre haut	Longueur douelle	Hauteur totale
1 T	142	120	120	132
2 T	170	144	160	195
3 T	190	164	184	219
4 T	214	188	188	223
5 T	220	194	218	253
6 T	220	194	260	295
7 T	224	198	290	325
8 T	224	198	330	365



Vannes



Thermomètre

- ① Vanne de soutirage
- ② Drapeau inox
- ③ Dégustateur

