Cuves de fermentation neuves 5 à 50 hl

de 5 à 50 hl

Cuves de fermentation 878 hl

Cuves out
Construites par GROSS

- Volume : 878 hl
- Volume net pour la garde : 840 hl
- Volume net pour la fermentation : 725 hl
- Pression de la cuve : 2,6 bar (pression d’épreuve)
- 4 zones de refroidissement :
  - 3 sur la virole : 3,1 m2 + 11,2 m2 + 11,2 m2
  - 1 sur le cône : 3 m2
- Conçues pour être refroidies à l’ammoniac (NH3). Peuvent fonctionner au glycol également
- Isolation : 100 mm

CUVES DE FERMENTATION (910 HL)

Cuves de fermentation Holvrieka

910 hl de capacité (= 770 hl net)

Pression de la cuve : 1,5 bar

Poches de refroidissement au glycol

Cuves de fermentation 1250 hl (13 cuves)

Cuves de fermentation

Fabriquant : Ellinghaus

Refroidissement au glycol (4 zones)

Pression de service : 1 bar

13 cuves disponibles

Cuves de fermentation 1522 hl

8 cuves disponibles
Construites par Gjettermann & Nielsen (Danemark)

- Capacité brute : 1522 hl
- Capacité nette : 1350 hl
- Pression de travail de la cuve : 0,8 bar
- 2 zones de refroidissement (refroidissement à

l’ammoniac)

Cuves de fermentation 2065 hl

12 cuves disponibles
Construites par Gjettermann & Nielsen (Danemark)

- Capacité brute : 2065 hl
- Pression de travail de la cuve : 0,8 bar
- 3 zones de refroidissement (refroidissement à l’ammoniac)

---

6 CUVES DE FERMENTATION EN INOX POUR LE VIN

6 fermenteurs en inox

Construits par SPEIDEL

- 2 x 10.000 L avec tuyau extérieur pour refroidir (re-circulation) (Ø 160 cm – H 565 cm)
- 3 x 10.000 L avec double enveloppe (Ø 160 cm – H 565 cm)
- 1 x 15.000 L avec double enveloppe (Ø 185 cm – H 650 cm)

Cuves sur pieds avec :

- Porte trou d’homme
- Niveau extérieur
- Sonde de température
- Prise échantillon
- 2 vannes pour vider la cuve (par le fond ou prise au clair)