

# SALLES DE BRASSAGE NEUVES - 5 À 20 HL

Salles de brassage modulaires et neuves, de construction européenne. Ces installations sont disponibles dans une gamme de capacités allant de 5 hl à 20 hl par brassin. Elles représentent une solution clé en main, prête à être configurée selon les besoins spécifiques du client.

## DÉTAILS TECHNIQUES :

Statut	Neuves
Origine	Construction Européenne
Capacité Nominale	De 5 hl à 20 hl par brassin

---

# FERMENTEURS POUR LE VIN - 6 UNITÉS

Lot de six (6) fermenteurs en Inox construits par SPEIDEL, adaptés à la vinification.

- 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)

Toutes les cuves sont sur pieds et équipées

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

## DÉTAILS ETCHNIQUES :

Marque/Constructeur	SPEIDEL
Quantité Totale	6 cuves
Matériau	Inox
Capacité & Refroidissement	2 x 10.000 L (Tuyau extérieur pour refroidir)
Capacité & Refroidissement (suite)	3 x 10.000 L (Double enveloppe)
Capacité & Refroidissement (suite)	1 x 15.000 L (Double enveloppe)
Dimensions (10.000 L)	Ø 160 cm - H 565 cm
Dimensions (15.000 L)	Ø 185 cm - H 650 cm
Installation	Cuves sur pieds

Équipement	Porte trou d'homme, Niveau extérieur, Sonde de température, Prise échantillon
Vannes	2 vannes pour vider la cuve (fond et prise au clair)