

FERMENTADORES - 878 HL

Cubas de fermentação externas(*out*) construídas pela GROSS, com um volume bruto de 878 hl (840hl para envelhecimento e 725 hl líquidos para fermentação). São concebidas para uma pressão de ensaio de 2,6 bar. Estas cubas são isoladas com 100 mm de material e têm quatro zonas de arrefecimento num total de 28,5 m² (3 no casco, 1 no cone). Estão optimizadas para o arrefecimento com amoníaco (NH₃), mas também podem funcionar com glicol.

PORMENORES TÉCNICOS

Marca/Fabricante	GROSS
Volume bruto	878 hl
Volume líquido (Garde)	840 hl
Volume líquido (Fermentação)	725 hl
Pressão de ensaio	2,6 bar
Isolamento	100 mm
Número de zonas de frio	4 zonas
Superfície fria (concha)	3 zonas (3,1 m ² + 11,2 m ² + 11,2 m ²)
Superfície fria (Cone)	1 zona (3 m ²)
Área total de frio	28,5 m ²
Fluido de arrefecimento	Optimizado para amoníaco (NH ₃), compatível com glicol

FERMENTADOR - 910 HL

Cubas de fermentação construídas pela Holvrieika, com uma grande capacidade bruta de 910 hl (770 hl líquidos). Estas cubas foram concebidas para funcionar a uma pressão de 1,5 bar, permitindo a fermentação sob ligeira pressão e a carbonatação. Estão equipadas com bolsas de refrigeração de glicol para um controlo preciso da temperatura.

PORMENORES TÉCNICOS :

Marca/Construtor	Holvrieika
Capacidade bruta	910 hl
Capacidade líquida	770 hl
Pressão do depósito	1,5 bar
Arrefecimento	Bolsas de refrigeração de glicol

FERMENTADORES - 1522 HL - 8 UNIDADES

Conjunto de oito fermentadores, construído por Gjettermann & Nielsen (Dinamarca). Cada cuba tem uma capacidade bruta de 1.522 hl (capacidade líquida de 1.350 hl) e foi projectada para funcionar a uma pressão de trabalho de 0,8 bar. O controlo da temperatura é assegurado por duas zonas de arrefecimento que utilizam amoníaco.

PORMENORES TÉCNICOS

Marca/Fabricante	Gjettermann & Nielsen (Dinamarca)
Quantidade disponível	8 cubas
Capacidade bruta	1522 hl
Capacidade líquida	1350 hl
Pressão de funcionamento	0,8 bar
Zonas de arrefecimento	2 zonas
Fluido de arrefecimento	Amoníaco

FERMENTADORES - 2065 HL - 12 UNIDADES

Lote de doze fermentadores, construídos por Gjettermann & Nielsen (Dinamarca). Cada cuba tem uma capacidade bruta de 2065 hl e foi projectada para funcionar a uma pressão de trabalho de 0,8 bar. O controlo da temperatura é assegurado por três zonas de arrefecimento que utilizam amoníaco.

PORMENORES TÉCNICOS

Marca/Fabricante	Gjettermann & Nielsen (Dinamarca)
Quantidade disponível	12 cubas
Capacidade bruta	2065 hl
Pressão de funcionamento	0,8 bar
Zonas de arrefecimento	3 zonas
Fluido de arrefecimento	Amoníaco

FERMENTADORES PARA VINHO - 6 UNIDADES

Lote de seis (6) fermentadores de aço inoxidável construídos pela SPEIDEL, adequados para vinificação.

- 2 x 10 000 L com tubo exterior para arrefecimento (recirculação) (Ø 160 cm - H 565 cm)
- 3 x 10.000 L com revestimento duplo (Ø 160 cm - H 565 cm)
- 1 x 15 000 L com revestimento duplo (Ø 185 cm - H 650 cm)

Todos os depósitos são independentes e estão equipados com

- Porta de esgoto
- Nível exterior
- Sensor de temperatura
- Entrada de amostras
- 2 válvulas para esvaziar o depósito (por baixo ou por cima)

PORMENORES TÉCNICOS :

Marca/Fabricante	SPEIDEL
Quantidade total	6 depósitos
Material	Aço inoxidável

Capacidade e arrefecimento	2 x 10.000 L (tubo externo para arrefecimento)
Capacidade e arrefecimento (continuação)	3 x 10.000 L (Camisa dupla)
Capacidade e arrefecimento (continuação)	1 x 15.000 L (Camisa dupla)
Dimensões (10.000 L)	Ø 160 cm - H 565 cm
Dimensões (15.000 L)	Ø 185 cm - H 650 cm
Instalação	Depósitos autónomos
Equipamento	Porta de inspeção, nível externo, sonda de temperatura, conector de amostra
Válvulas	2 válvulas para esvaziar o depósito (fundo e entrada)