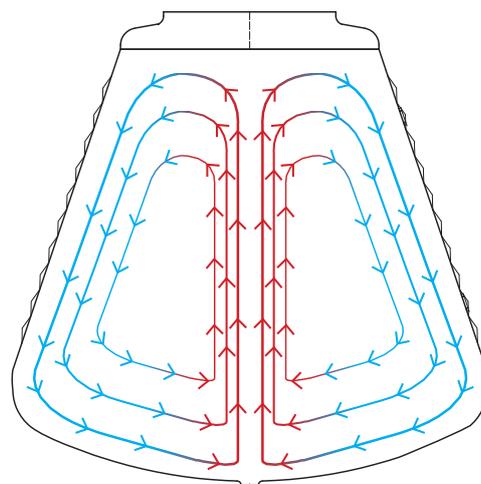
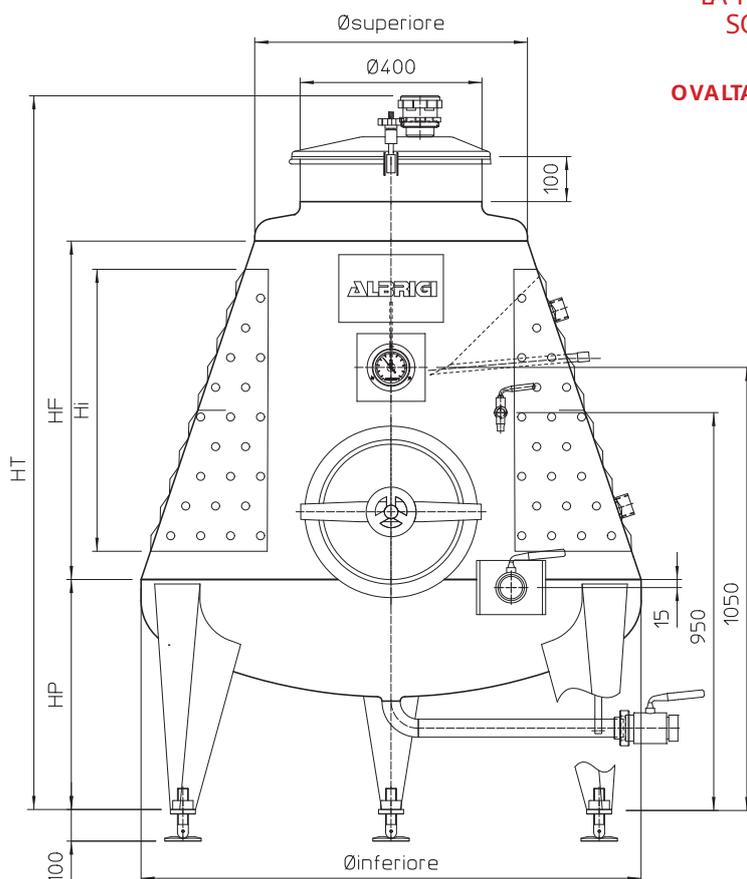


LA FORMA OVALE FAVORISCE IL RICIRCOLO NATURALE DEI LIEVITI SOTTO SOPRA DURANTE LA FASE DI MATURAZIONE DEI VINI

OVALTANK il tank per fare il bâtonnage con il ricircolo naturale delle fecce nobili nel vino.



BÂTONNAGE NATURALE

In ogni serbatoio esiste un movimento naturale del vino al suo interno, nel serbatoio in cemento essendo leggermente termico il movimento è più lento, nel serbatoio in acciaio è più veloce perché risente subito delle variazioni di temperatura esterna.

Nell'Ovaltank in modo particolare per la sua forma e il fondo molto bombato, questo movimento naturale è molto accentuato e continuo.

Il vino scende velocemente lungo le pareti coniche, passa sul fondo molto bombato, raccoglie i lieviti che ci interessano e risale verso l'alto al centro del tank che è la zona più calda, portando in alto i lieviti e farli così ricircolare nel vino. Si nota infatti che questo tipo di tank ha al suo interno il vino leggermente più torbido di qualsiasi altro tank perché le fecce nobili le fa ricircolare in modo naturale. Questo processo di solito viene fatto per 5/6 mesi dopo la fermentazione fino a che il vino è maturo e non ha più bisogno di essere a contatto con queste tipo di fecce considerate NOBILI.

OVALTANK costruiti solo su ordinazione

I

Accessori compresi: Serbatoio Aisi 304 L a fondo molto bombato tipo "D" con scarico totale centrale, e cilindro a tronco di cono, n° 3/4 piedi inox alti 500 mm, chiusino superiore Ø 400 mm coperchio ad apertura a bandiera con sfato PVC, portello rotondo Ø 300 mm, o Ø 400 mm apertura esterna, filetti di scarico totale e parziale da 1" 1/2, o Ø 40-50 din, o Tri-Clamp, preleva campioni inox

Accessori a richiesta: Portello rettangolare verticale, o orizzontale da mm 420x320, o mm 530x420, portella quadra da mm 400x400, tutte aperture esterne a filo fondo, oppure in posizione rialzata. Valvole inox sfera piena o farfalla da Ø 40 - 50 mm, piedi più alti, o più bassi, o smontabili, su richiesta tutto Aisi 316 L, livello aperto, o chiuso, piedi regolabili da M 24, con piattello di appoggio DN mm 100 H mm 100, termometro digitale, o analogico, intercapedine, attacco sonda, impianto di lavaggio fisso, poggiascala, ganci di sollevamento

CAPACITA' NOMINALE E MISURE

Litri	ø mm superiore	ø mm inferiore	H.f. mm	H.i. mm	H.p. mm	H.t. mm	Porte ø
335	500	1000	500	375	500	1400	Portella ø 300 mm
530	500	1100	750	625	500	1650	
775	500	1200	1000	750	500	1900	
1000	600	1200	1250	1000	500	2150	
1250	600	1250	1500	1250	500	2400	
1570	800	1300	1500	1250	500	2400	Portella ø 400 mm
2010	800	1300	2000	1250	500	2900	
2500	800	1500	2000	1500	500	2900	
3040	800	1500	2500	1500	500	3400	
4032	800	1600	3000	1000+1000	500	3900	
5038	1000	1700	3000	1000+1000	500	3900	



I Serbatoio Ovaltank completo di tutti gli accessori per la fermentazione e fare il bâtonnage automatico per la maturazione dei lieviti naturali nei vini



I Chiusino superiore Ø 400 mm con valvola di sfiato



I Portella Ø 300 mm fino a lt 1250, oltre portella Ø 400 mm



I Fondo molto bombato - per raccogliere i lieviti - e scarico totale