



DEPÓSITOS

Depósito isotérmico para estabilización de vinos con grupo de frío incorporado

Descripción general de fabricación

Depósito construido en acero inoxidable calidad AISI-304 (opcional AISI-316 o combinado), completamente aislado con poliuretano expandido con 150 mm. de espesor y equipado con un agitador que gira lentamente para dar un movimiento suave al vino (sin peligro de oxidaciones) que acelera el crecimiento de los cristales de bitartrato y facilita su decantación.

Va equipado con maquinaria frigorífica que permite bajar la temperatura del vino a 0°C en menos de 7 horas, lo cual, combinado con la reducida altura de los tanques, hace que se

puedan conseguir ciclos de estabilización de 24 horas (mediante el método de contacto). Es decir, que con estos depósitos relativamente pequeños se consiguen estabilizar anualmente importantes volúmenes de vino.

Los depósitos isotérmicos para estabilización pueden utilizarse también para: tratamiento vino mediante frío; control de temperatura de fermentación de mostos; vinificación de blancos termorregulada, almacenamiento y conservación de vinos jóvenes; control de temperatura de fermentación de otros depósitos (como depósito pulmón con una mezcla refrigerante de agua y propilenglicol mediante circuito cerrado que pasa por las camisas, placas, etc. de los otros depósitos). Muy indicado para la pequeña y mediana bodega.

