

ORIGEN

Roble francés de grano medio.

*24 meses de secado al aire libre en nuestro parque.
Las duelas se colocan de un modo estratégico para
optimizar su maduración.*

TINA DE FERMENTACIÓN Y DE CRIANZA

OPCIONES

- 1 Accesorios de acero inoxidable 316L *
 - Trampilla
 - Catador
 - Termometro
 - Puerta Ovalada / Rectangular
 - Grifo de salida clara
 - Grifo de vaciado total
 - Tapón hidráulico
 - Sistema refrigerante
 - Puerta de filtración

- 2 Flejes negros, rojos o gris

* Opción con coste adicional. Para conocer los precios
contacte con su comercial



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA TINA DE VINO *

Volumen en hl	Altura in cm	Diámetro superior en cm	Diámetro en panza en cm	Espesor en cm
10	120	115	133	4
15	135	126	147	4
20	150	138	160	4
25	156	147	171	4
30	163	157	183	4
35	175	165	193	4
40	185	170	198	4
50	200	186	220	5
60	215	194	225	5

Volumen en hl	Altura in cm	Diámetro superior en cm	Diámetro en panza en cm	Espesor en cm
65	220	195	230	5
70	225	202	235	5
80	230	210	245	5
90	240	220	255	5
100	250	231	268	5
120	260	245	285	5
130	265	252	293	5
150	280	263	306	5
200	310	284	330	5

* Manufacturamos tinas a medida para adaptarse a las dimensiones de las bodegas.

PREPARACIÓN DE LA BARRICA ANTES DEL USO

Quitar el embalaje de plástico de la tina.
Llenar la tina dentro de las siguientes 24 horas.
Vaciar la tina y la dejar gotear durante 30 minutos.
Entonelar la tina en los 24 horas. Para mejor higiene, se aconseja guardar la tina llena.

DESPUES DEL USO

Limpiar la tina con una máquina a presión.
Secar la tina dejando las puertas y las trampas abiertas durante 2-3 días.
Pulverizar un alcohol isopropilico dentro de la tina o azufrar la tina.
Cerrar las puertas y las trampas.
Verificar cada mes si la tina huele a alcohol o a azufre. Si no huele, pulverizar de nuevo dentro de la tina.

CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO

Si no quiere usar la tina inmediatamente dejarla en su embalaje de plástico.
Almacenarla en un lugar adaptado entre un 75% - 80% de humedad protegida de las corrientes de aire y de los U.V.