



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Овальные дубовые емкости и вертикальные ферментаторы

Производство Италия

Проспект



Украина, Одесса
+38 (048) 71 71 271
+38 (048) 71 71 272
e-mail: info_enogrup@te.net.ua

Россия, Крымск
+7 (86131) 22 29 1
+7 (86131) 59 66 4
e-mail: vintage.eno@mail.ru

Молдова, Кишинев
+373 (22) 43 48 42
+373 (22) 43 44 92
e-mail: enology@mdl.net

Отвечая на растущие запросы виноделов в производстве выдержанных вин, «Эногруп» предлагает нашим Заказчикам овальные дубовые емкости и вертикальные дубовые ферментаторы итальянского производства.

В программе поставок – емкости от 500 до 5000 литров, а также специальные емкости, исполненные под специфические запросы.

Продукция от ведущего итальянского производителя

- Емкости изготовлены лидером рынка, ведущим историю изготовления дубовых емкостей большой вместимости с 1775 года.

Высокое качество дуба, используемого в производстве

- Высококласный дуб из лучших Европейских лесов сортов "Quercus pedunculata" и "Quercus petrea", прошедший естественную сушку на открытом воздухе в течение 44-52 месяцев, в зависимости от толщины клепки.



Никаких искусственных обработок

- Использован только природный и естественный путь сохранить в древесине все составляющие для того, чтобы быть допущенными к вину. В случае обработки древесины искусственной сушкой, эти составляющие не могут быть полностью извлечены и поэтому не применяются.

Древесина

Выделяющийся отличным качеством спеленый дуб из лучших Европейских лесов разновидности, имеющей научные названия "**Quercus pedunculata**" и "**Quercus petrea**". Эти разновидности самые лучшие из тех, что используют в созревании вина и крепких спиртных напитков. Они соединены вместе в правильном соотношении к объему емкости. Эти пропорции были изучены и зафиксированы многолетним опытом в данной отрасли. Вышеупомянутые знания являются защищенным ноу-хау завода-изготовителя.



Выдержка древесины

Древесина была предоставлена природному сухому выдерживанию на открытом воздухе на складах завода-изготовителя, в течение 7- 8 месяцев на каждый сантиметр толщины дуба. Поэтому клепку толщиной 55 мм выдерживали на открытом воздухе от 39 до 44 месяцев, а клепку толщиной 65 мм - от 46 до 520 месяцев.



Никаких искусственных обработок

Есть только один – природный путь сохранить древесине все составляющие для того, чтобы быть допущенными к вину. В случае обработки древесины искусственной сушкой, эти составляющие не могут быть полностью извлечены.

На складе завода-изготовителя находятся большие запасы древесины, из которых производится изготовление емкостей - от 13000 до 15000 кубометров (около 700 грузовиков).

Особенности производства

Бочарные клепки

Бочарные клепки: изгиб и обжаривание производится путем прямого обжига.

Особенность производства:

изгиб бочарной клепки производится с сохранением полной толщины по всей длине бочарной клепки.

Во время работы по их изготовлению, обстругивают внутреннюю поверхность бочарных клепок, для придания им требуемой равномерности, особенно в соединениях. Поэтому, после завершения работы, от необработанной толщины 55 мм останется 52 мм на концах одинаковых бочарных клепок и 47 мм в их средней части. Более того при необработанной толщине 65 мм останется 62 мм на концах и 57 мм в средней части. Эта особенность обработки дает важный результат: наибольшее усиление бочки в выпуклой средней части, которая может являться одним из двух слабых мест бочки (вторая точка, которому уделяется особое внимание - это днища, описание производства которых изложено ниже).



Днища

Особенность производства: мы даем нашим бочкам вогнутые крышки, подобно двойному своду плотины. Изгиб каждой детали днища получен при помощи пара. Эта работа требует точности и должна проводиться опытными бочарами с большим опытом, потому что паз бочарных клепок (паз куда будет вставлено днище) также должен быть сделан эллиптическим способом.

Вогнутые днища позволяют:

- подстраховать от внутреннего давления, которое дает жидкость
- улучшить общую статику бочки

Следовательно, дорогие, бесполезные и неэстетичные поперечные деревянные брусья не требуются.



Выстругивание и шлифовка

Производится выстругивание внутренней и внешней поверхности древесины. Внутреннее выстругивание бочарных клепок производится перед их изгибом при помощи огня с целью оставить внутри продукты обжарки.

Легкое дополнительное строгание внутренней поверхности производится также после изгиба для гарантии равномерности, особенно в соединениях между бочарными клепками. Шлифовка производится на наружной поверхности

Проверка каждой емкости для предупреждения протечек у заказчика

Каждая емкость проверена путем полного заполнения водой. Любая бочарная клепка или участок днища, в случае протечки будет заменен с целью получения только водонепроницаемых емкостей, которые отгружаются с завода-изготовителя с гарантией качества.

Отделка бочек

Красный лак – по Вашему выбору бочки могут быть отделаны красным лаком, что позволяет безупречно чистить днища бочки и представить их эстетичными

Прозрачный и гарантирующий защиту от плесени состав - на внешней поверхности.

Обручи:

Гальванизированные стальные обручи, разделенные на секции в соответствии с размерами бочки, окрашиваются в черный цвет по Вашему запросу



Овальные дубовые емкости

Стандартная комплектация:

- **смотровая дверца из дуба** в передней крышке с болтом из нержавеющей стали, прикрепленным медной гайкой и поперечным деревянным брусом
- **шаровый кран из нержавеющей стали с хомутным соединением** диаметром 40 или 50 или 60 мм (на Ваш выбор), вставленный в вышеупомянутую смотровую дверцу,
- **дегустационный кран** из нержавеющей стали, вставленный в центр передней крышки
- **пробка наливной горловины**, из мягкой древесины или силикона или, альтернативно, **стеклянное устройство заполнения бочки** с соответствующей прокладкой
- Пара деревянных опор бочки, оснащенных деревянными брусками для допуска прохождения воздуха.

Технические характеристики:

Овальные дубовые емкости объемом 30 гл (3000 литров)

Оценочные наибольшие наружные размеры:

- Длина бочарных клепок 180 см
- Меньший диаметр 160 см
- Большой диаметр 205 см

Исходная толщина древесины до обработки

- бочарные клепки 55 мм и днища 65 мм

Овальные дубовые емкости объемом 20 гл (2000 литров)

Оценочные наибольшие наружные размеры:

- Длина бочарных клепок 160 см
- Меньший диаметр 140 см
- Большой диаметр 180 см

Исходная толщина древесины до обработки

- бочарные клепки 55 мм и днища 55 мм

Овальные дубовые емкости объемом 10 гл (1000 литров)




Оценочные наибольшие наружные размеры:

- Длина бочарных клепок 130 см
- Меньший диаметр 110 см
- Большой диаметр 140 см

Исходная толщина древесины до обработки

- бочарные клепки 55 мм и днища 55 мм

Опции

Описание	
<p>Смотровая дверца из нержавеющей стали в передней крышке (вместо такой же из дубовой древесины), получена из одного большого и отдельного участка крышки</p>	
<p>Устройство полного слива вина из нержавеющей стали AISI 304, размещенное на нижней стороне бочки</p>	
<p>Верхний закрывающийся люк из нержавеющей стали AISI 316 диаметром от 160мм до 220 мм, расположенный в центре наливной горловины</p>	

Вертикальные дубовые ферментаторы для брожения и выдержки вин

Стандартная комплектация:

- **Смотровая дверца** из нержавеющей стали, вставленная в бочарную клепку на 30 см от днища
- **Шаровой кран** из нержавеющей стали, диаметром 40 или 50 или 60 мм с хомутным соединением, вставленный в бочарную клепку, с правой стороны вышеупомянутой дверцы из нержавеющей стали.
- **Верхний закрывающийся люк** из нержавеющей стали марки 18/10 AISI 316, диаметр от 400 мм до 1200 мм (в соответствии с объемом и толщиной крышки), расположенный в центре деревянной крышки бочки со стеклянным устройством заполнения или дыхательным клапаном, помещенным в центре вышеупомянутой закрывающейся двери
- **Устройство полного слива вина** из нержавеющей стали, размещенное на нижней стороне днища с вентилем из нержавеющей стали
- **Дегустационный кран** из нержавеющей стали вставленное в бочарные клепки
- Просмоленные или дубленые **деревянные опоры** для помещения под днище
- **Стальная лестница-опора** полностью удовлетворяющая норма безопасности погреба

Технические характеристики:

Вертикальный ферментатор объемом 50 ГЛ (5000 литров), в стандартной комплектации

Оценочные наибольшие наружные размеры:

- Длина бочарных клепок 200см
- Диаметр 210 см
- Толщина необработанных бочарных клепок 55 мм
- Толщина необработанного днища 65мм крышки 65мм

Вертикальный ферментатор объемом 30 ГЛ (3000 литров), в стандартной комплектации

Оценочные наибольшие наружные размеры:

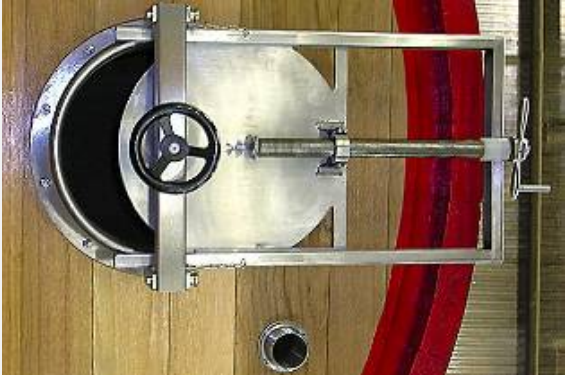

- Длина бочарных клепок 170 см
- Диаметр 180 см
- Толщина необработанных бочарных клепок 55мм
- Толщина необработанного днища 65мм крышки 65мм

Вертикальный ферментатор объемом 20 ГЛ (2000 литров), в стандартной комплектации

Оценочные наибольшие наружные размеры:

- Длина бочарных клепок 150 см
- Диаметр 160 см
- Толщина необработанных бочарных клепок 55мм
- Толщина необработанного днища 55 мм крышки 55 мм

Опции к ферментаторам

Описание	
<p>Гильотинный люк из нержавеющей стали, помещенная на днище для более легкого и полного слива мезги</p>	
<p>Группа температурного контроля с охлаждающими погружными пластинами, зеркально отполированными, с размерами, соответствующими объему бочек</p>	
<p>Цифровой или механический термометр, в соответствии с выбором потребителя</p>	