



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения

Дубовые буты и винификаторы.

**Каталог.
Традиционное итальянское производство**



info@enogrup.com - www.enogrup.com



Круглые и овальные буты

Традиционное итальянское производство

Программа поставок Эногруп включает буты объемом от 10 до 400 гл и более, круглые и овальные в стандартном размере или специальных размерах под конкретные запросы наших Заказчиков.

По запросам выполняется деликатная обжарка с компьютеризированным контролем, чтобы придать экстрагируемым ароматам из бочки сладость. Как сгибание клепки, так и обжарка производятся с использованием новой, запатентованной «Цифровой системы обжарки» ® при контролируемой температуре, чтобы получить наилучший результат с точки зрения аромата, постоянности и предрасположенности к длительному хранению.

Бочки изгибаются под воздействием прямого огня, если иное не требуется нашими заказчиками, затем проводится специальную обжарку посредством электронного управления для подслащивания букета.

Как сгибание на огне, так и обжарка производятся при контролируемой температуре и влажности, чтобы получить наилучший, проверенный и постоянный органолептический результат.

Клёпка изогнута равномерно от конца к концу, без утоньшения в области центра, что облегчило бы изгиб. (см. Рисунок 1-2).

Этот метод изгиба позволяет нам делать более прочные и долговечные бочки, поскольку толщина средней части бочки одинакова с концами клепки, что в свою очередь позволяет «освежать» бочку снимая 5-8 мм слоя. Единственный способ гарантировать идеальную удерживающую способность обоих торцов бочки - согнуть их двойной аркой, чтобы они напоминали части большой сферы (см. Рисунок 2). Это двойное изгибание необходимо для бочек объемом 15 гл и более, так как в противном случае концы деформируются и приводят к утечке. Эта система также избегает необходимости делать бесполезные опоры, такие как дорогостоящие перекладки, типичные для технологий, которые обычно используются.

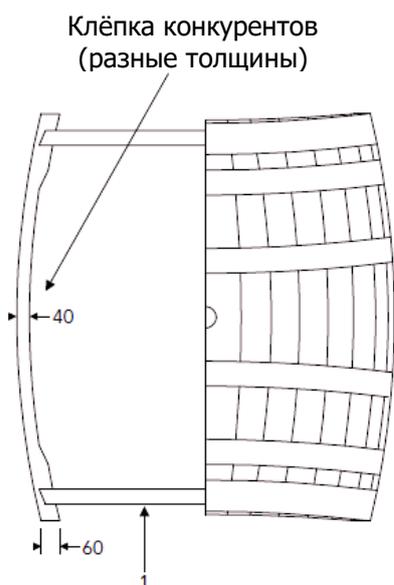


Рисунок 1

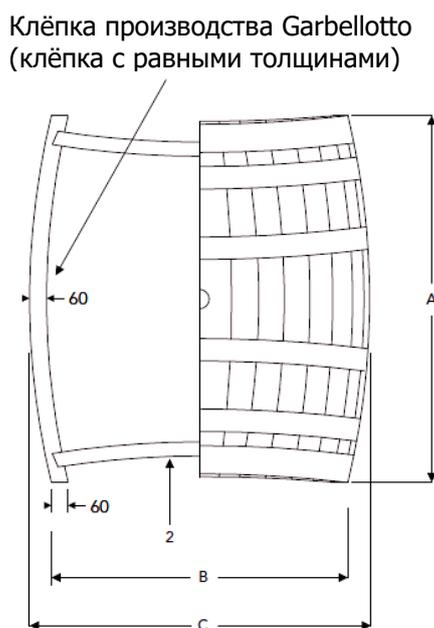


Рисунок 2

A - максимальная длина внешней части клёпки
B - минимальный внутренний диаметр
C - максимальный внутренний диаметр

1 - плоские торцы бочки
2 - изогнутые торцы в двойную арку

- Узкие обручи из высококачественного оцинкованного фосфорированного железа дополняют конструкцию бочек.
- Все бочки затем проходят двойной строгий контроль, сначала с паром, а затем с водой, чтобы проверить точную вместимость и убедиться, что они абсолютно водонепроницаемы.
- Последние штрихи заключаются в обжиге с внутренней и внешней сторон, с последующей полировкой наждачной бумагой. Учитывая длительный период хранения бочек в погребах с высокой влажностью и большим количеством бактерий, древесина, без надлежащей защиты, могла бы стать легкой мишенью для плесени, гниения и тд. Поэтому важно, чтобы древесина была покрыта защитным покрытием, которое не ограничивает транспирацию пор и в то же время, защищает древесину от микроорганизмов. Поэтому на буты наносится специальное натуральное прозрачное покрытие, которое защищает их от плесени, а затем вокруг торцов клёпки наносится красная полоса, чтобы древесина была защищена в самой деликатной точке, то есть там, где волокна прерываются.
- Все бочки затем испытывают под давлением, чтобы проверить их водонепроницаемость и точный объем.



Стандартные аксессуары для ботов:

- ✓ Деревянная дверь в передней части, сделанная из единого центрального бруса.
- ✓ Клапан из нержавеющей стали крепится к двери с возможностью выбора креплений и размеров.
- ✓ Ложка для дегустации вин из нержавеющей стали, закрепленная в центре передней части.
- ✓ Деревянная подставка, устойчивая к влажности.
- ✓ Стекланный или силиконовый кран для верхнего отверстия.
- ✓ Сливной клапан 30 мм.

Конические винификаторы Для брожения и выдержки

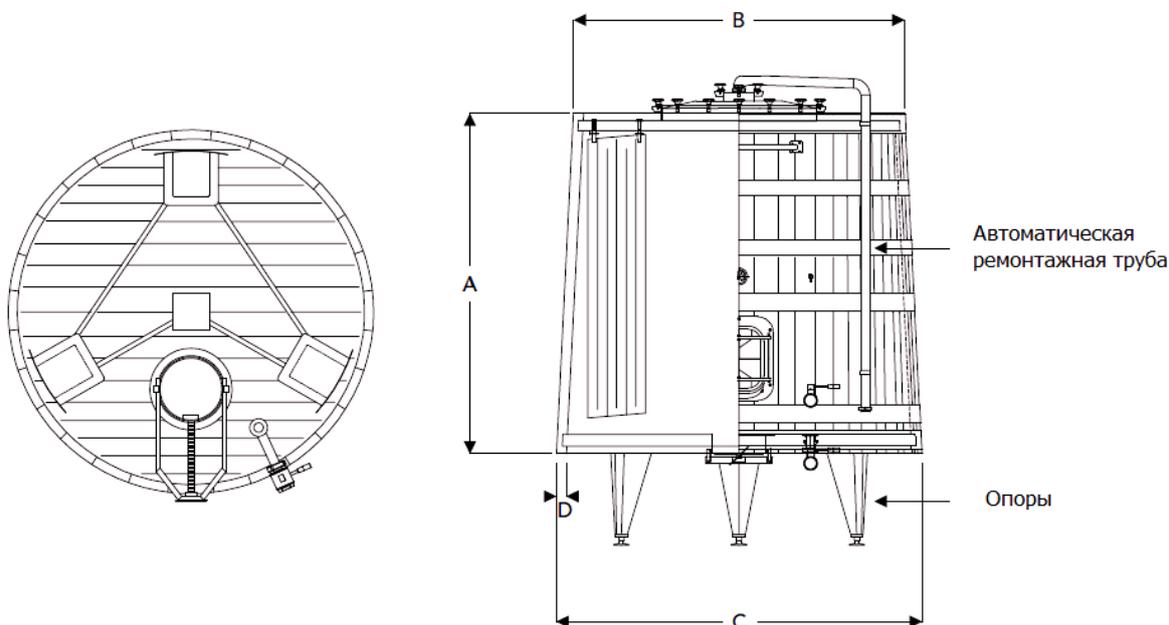
В программу поставок также входят конические винификаторы объемом от 10 до 200 гл, а также, по запросу - винификаторы объемом до 1500 гл для виноделия, хранения, выдержки, дистилляции и других целей.

Придавая клёпке легкий изгиб, она обжаривается на прямом огне, под контролем компьютеризированной системы - DTS®, чтобы высвободить ароматы как для брожения, так и для выдержки. Обручи всегда идеально водонепроницаемы и изготовлены из высококачественного оцинкованного фосфорированного железа.

Все винификаторы после производства испытывают под давлением, чтобы убедиться в их идеальной водонепроницаемости и точной вместимости. Все винификаторы проходят две строгие процедуры контроля, сначала с паром, а затем с водой, чтобы проверить точную емкость и способность к удерживанию.

Внутренняя и внешняя сторона обрабатывается наждачной бумагой и покрывается натуральным, прозрачным лаком, после наносится красная линия. Наконеч, соответствующие аксессуары устанавливаются в зависимости от того, используется ли емкость для брожения, хранения или промышленного использования.

В последние годы, заметно увеличился спрос на винификаторы для брожения, потому их можно использовать как для ферментации, так и для выдержки и хранения вин. Во время брожения проявляется антиокислительный эффект танинов, вино также характеризуется более стабильным ароматом и цветом.



Секции винификатора и аксессуары
А – длина клепки
В – минимальный внешний диаметр
С – максимальный внешний диаметр

Стандартные аксессуары:

- ✓ Верхний дренажный люк из нержавеющей стали AISI 316 18/10, диаметром от 400 до 1200 мм, с центральным отверстием для заполнения или клапаном высокого давления и выпускным клапаном диаметром 22 см.
- ✓ Люк из нержавеющей стали, открывающийся наружу, прикреплен к нижнему концу клёпки по направлению к днищам винификатора.
- ✓ Клапан из нержавеющей стали для частичного дренажа и трубы из нержавеющей стали для полного дренажа в комплекте с клапаном любого размера или желаемого крепления.
- ✓ Дверная створка из нержавеющей стали для полного и легкого дренажа шва.
- ✓ Трубы для термообработки с полированной пластиной из нержавеющей стали, пропорциональной размеру винификатора.
- ✓ Цифровой или механический термометр и регулировка лестницы-упора.
- ✓ Подходящие деревянные опоры высотой 30 см.

Специальные аксессуары доступные по запросу:

- ✓ Трубки для «делестаж»
- ✓ Опоры из нержавеющей стали, высота - 70 см.
- ✓ Автоматическая сборка или прессование вина.

По запросу производятся также более простые и недорогие открытые винификаторы, как конической формы, так и в форме вазы, которые можно использовать для небольших объемов продукта на стадии брожения в виноделии.



Винификатор «Экспириенс» Современная классика на 1000 литров

Данный винификатор - это результат сотрудничества лучших бондарей и опытного винодела Роберто Чипрессо.

Название происходит от широкого значения слова «опыт», как переосмысление брожения в древесине. Эта традиционная техника позволяет получать стабильную и чистую продукцию, благодаря двойному эффекту микро-оксигенации в сочетании с обменом натуральных танинов во время брожения.

Объем винификатора составляет 1000 литров, что удобно и практично.

По окончании уборки урожая бочку «Экспириенс» можно использовать в качестве емкости для выдержки благодаря поверхности контакта, аналогичной бочке 500 л, и идеальному уплотнению, посредством специальной прокладки и системы закрытия.



Коническая форма винификатора позволяет удерживать часть сформировавшейся шапки в погруженном состоянии, что способствует лучшей экстракции красящих и ароматических соединений. Также по запросу доступно оснащение для полного погружения шапки на период брожения. Опционально предоставляется оснащение для штабелирования двух винификаторов.

Верхняя крышка выполнена из нержавеющей стали 18/10 AISI 316 с зеркальной полировкой, с ручками для открывания и центральным отверстием 160 мм для заполнения при выдержке продукта. Во время брожения эта крышка может быть полностью демонтирована для более практичной обработки с широким отверстием 1200 мм.

Винификатор «Экспириенс» так же укомплектован опорами из нержавеющей стали которые облегчают погрузку и разгрузку. Эти опоры надежно закреплены на деревянной раме, так что возможно выгрузить мезгу непосредственно в пресс.

Винификаторы «Экспириенс» ® можно штабелировать, даже когда они заполнены (используются специальные опции)

- ✓ длина клёпки: 1100 мм
- ✓ максимальный диаметр: 1300 мм
- ✓ толщина клёпки: 55 мм

Аксессуары для бутов и винификаторов

Люк 18/8 из нержавеющей стали AISI 304

Размер 24 на 46 см. Оснащен клапаном. Люк идеально вписывается в одну специальную центральную планку на нижнем конце бочки



Деревянный люк с силиконовым уплотнением

Установлен в специальной центральной клёпке. В комплекте с шнеком из нержавеющей стали с усиленной латунной гайкой, деревянной поперечной частью и силиконовой прокладкой.



Общая дренажная труба из нержавеющей стали 18/8 AISI 304

В комплекте с выпускным клапаном по требованию, установленным на одной центральной канавке в нижней части контейнера.



Стопор из нержавеющей стали 18/10 AISI 316

Диаметр 16-22 см, высота 9 см, в комплекте с напорным клапаном из стали или моплена. Общая дренажная труба из нержавеющей стали.



Люк из нержавеющей стали 18/8 304 (для небольших бочек)
Размер 19 x 26 см, вставлен на расстоянии 3 см от верха планок, в комплекте со стальными клапанами.



Клапан из нержавеющей стали AISI 304 для полной разгрузки



Выжигание лого

Персонализированные бочки, чаны и винификаторы с любой маркировкой.



Нанесение рисунка



Резная гравюра

Персонализированные бочки с нашей эксклюзивной ручной гравировкой на передней части.



Люк на дне винификатора AISI 304
31x42 см, легко инспектируется, открывается наружу

Дверь из нержавеющей стали 18/8 AISI 304
Устанавливается на расстоянии 30 см от основания. Размер - 31 x 42 см, легко инспектируется, открывается наружу.

Нержавеющая сталь 18/10 AISI 316 выпуклая верхняя крышка
Размер пропорционален диаметру винификаторов от 40 до 120 см. Доступен в 2 версиях: центральный с соответствующим отверстием для заполнения или с выпускной трубой диаметром 22 см в комплекте с клапаном давления.

Дренажная труба полного спуска из нержавеющей стали 18/8 AISI 304
В комплекте с выпускным клапаном, по запросу, установленным на одну центральную клёпку в нижней части винификатора.

Отдельно стоящая опора из нержавеющей стали
Отдельно стоящие опоры из нержавеющей стали, высота – 90 см



Гильотинный клапан из нержавеющей стали 18/8 AISI 304
Предназначен для дренажа и установлен на нижней части винификатора.



Погружные пластины для охлаждения или нагрева продукта

Изготовлены из пластин AISI 316 18/10 посредством двойной сварки и оснащена гильзой для датчика. Они могут быть установлены горизонтально или вертикально в зависимости от высоты винификатора. Одна пластина предназначена на каждые 50 гл объема.



Устройство орошения шапки

Регулируемый распылитель из нержавеющей стали для ремонта



Система ремонта

