



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

---

Комплексные технологические решения в виноделии

Дубовый винификатор, модель Жемчужина,  
производство – Франция.

Прспект



[info@enogrup.com](mailto:info@enogrup.com)  
[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)



Винификатор модели Жемчужина – новейший французский усеченный овальный винификатор, созданный для брожения вина.

Его уникальная форма и технические характеристики были специально разработаны в сотрудничестве с Grand Cru Classe в Сент-Эмильоне. Каплевидная форма способствует расположению шапки в самом коническом и узком участке бочки.

К каждой «Жемчужине» в комплекте прилагается легкосъемная, герметичная крышка, с возможностью установки специального оснащения, позволяющего проводить брожение под избыточным давлением.

Техника брожения под давлением примечательна минимальным механическим вмешательством и позволяет проводить максимально эффективную экстракцию.

Клепка винификатора Жемчужина обжаривается специальным образом, с учетом того, что сусло вступит в контакт в дубом на самых ранних этапах винодельческого процесса. Обжарка винификатора Жемчужина сохраняет фруктовые ароматы, добавляет сложность, многогранность и легкий аромат дуба.

**Технические характеристики винификатора Жемчужина:**

- ✓ высота: 110 см;
- ✓ диаметр самого узкого участка бочки: 40 см;
- ✓ диаметр самого широкого участка бочки: 89 см;
- ✓ количество обручей: 7 штук;
- ✓ дерево: мелкозернистый Французский дуб;
- ✓ толщина дерева: 27 мм;
- ✓ материал крышки: нержавеющая сталь;
- ✓ материал крана: нержавеющая сталь.

**Фотографии оборудования**



Дубовый винификатор, модель – Жемчужина

Крышка дубового винификатора Жемчужина



Система для работы под давлением

