

## La vinaccia viene scaricata per gravità

### Fermentatore a scarico gravitazionale

Gravitank è l'unico fermentatore che scarica le vinacce per gravità senza macinarle o romperle ulteriormente. Dopo la svinatura, il fondo molto conico e decentrato di Gravitank, consente una estrazione delle vinacce agevole e graduale tramite il meccanismo di apertura della portella. Il serbatoio si svuoterà completamente con la sola forza di gravità, senza l'ausilio di motori elettrici.

Gravitank è un fermentatore economico, facile e sicuro nell'utilizzo perchè non ci sono meccanismi meccanici ed è privo di manutenzione perchè semplice nelle sue funzioni.

Viene fornito completo di tutto, termometri, intercedipini Termostar sul cilindro e sul fondo per riscaldare o raffreddare, impianti di ossigenazione in varie versioni fissi o mobili, tubi di rimontaggio, impianti di lavaggio fissi o mobili, pompe di rimontaggio con quadri elettrici completi di PLC per la gestione ed il controllo totale del processo di fermentazione.

A richiesta viene fornito anche con pali rompi cappello per fare il délastage oppure anche con il pistone pneumatico a corsa lunga fisso, per fare la follatura soffice con il nostro sistema di pala autorotante brevettata "Moreno"



Vista posteriore di Gravitank con fondo a cono inclinato, decentrato frontale



Gravitank con porta chiusa e bloccata



Gravitank con porta totalmente aperta

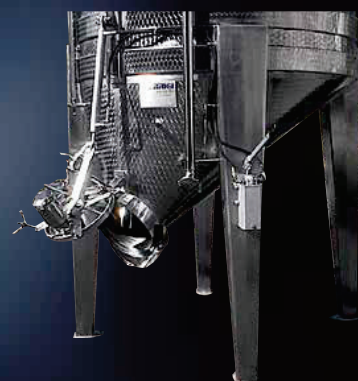


Porta frontale totalmente aperta



Irroratore autorotante Autofly per disperdere il mosto sul cappello di vinacce in modo omogeneo

Palitank per fare il délastage e rompere il cappello durante la fase di fermentazione, ma molto utile per favorire lo scarico delle vinacce a fine fermentazione



Vista laterale di Gravitank con porta aperta, apertura idraulica



Il fondo a tronco di cono decentrato favorisce lo scarico delle vinacce per gravità



Termometro digitale

Gravitank l'unico fermentatore che scarica le vinacce senza l'ausilio di meccanismi meccanici