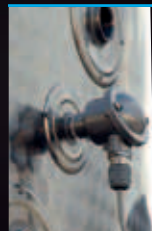




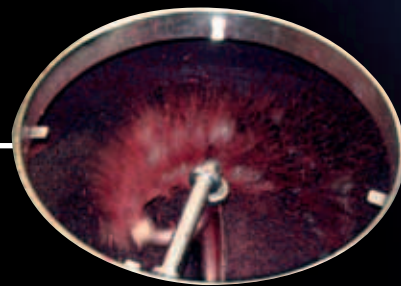
Termometro digitale



Sonda di temperatura con custodia esterna



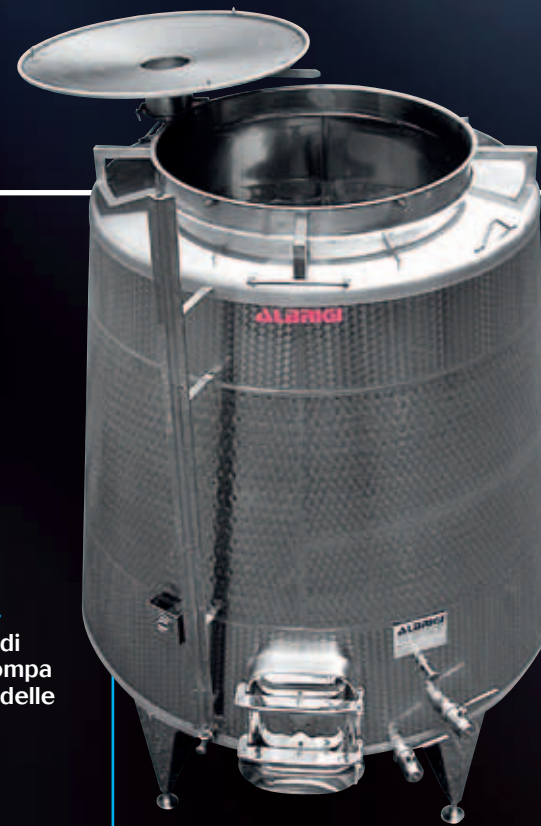
Tinotank con il chiusino grande e il passamano



Vista dall'alto dell'irroratore Monofly e del mosto sulla vinaccia



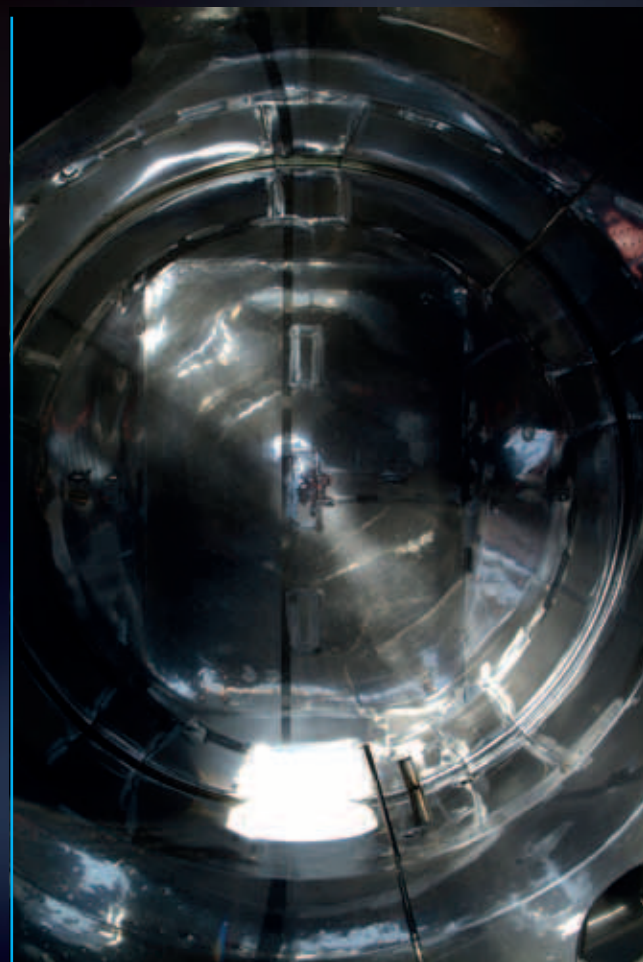
Quadro elettrico di gestione della pompa di rimontaggio o delle fasi di follatura



Chiusino di grandi dimensioni per fare la follatura



Tinotank con il Monofly-tank con pala autorotante



Vista dall'alto di Tinotank



Vista laterale di Tinotank con fondo piano inclinato del 3% in avanti ed intercapedine Thermostat

TINOTANK

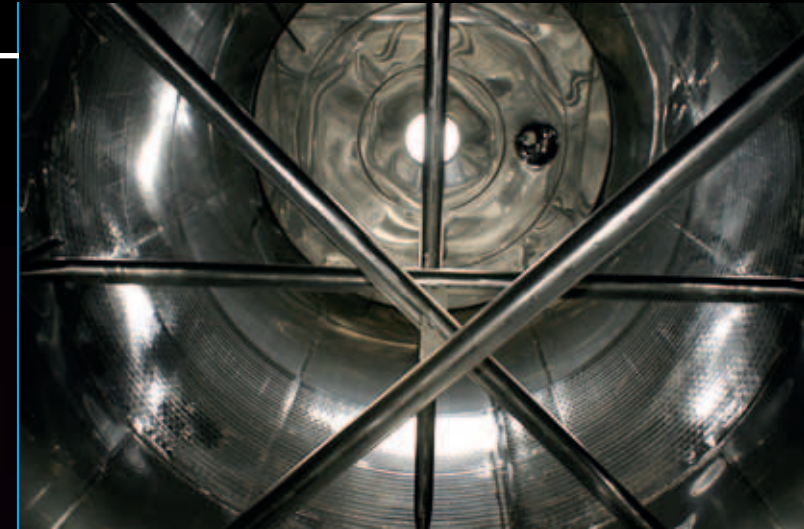
Fermentatore classico a tronco di cono.

Il tronco di cono è una forma classica di fermentatore ideale per fare la follatura o il délestage perché, la sua forma conica durante la follatura permette al cappello di vinacce scendendo nel mosto, spinto dalla pala o piede di follatura di allargarsi e disgregarsi. Durante il délestage con i pali rompi cappello (Palitank) il cappello di vinaccia scendendo si disgrega e si allarga più facilmente di un classico fermentatore cilindrico perché, la sua forma gli permette di sciogliersi e allargarsi. Viene fornito completo di tutto: termometri, intercapedini Thermostat, per riscaldare o raffreddare anche sul fondo, impianti di ossigenazione fissi o mobili, 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, della pala di estrazione delle vinacce o anche del pistone fisso di follatura con il nostro sistema di pala autorotante brevettata "Moreno"



Tinotank con intercapedine Thermostat a vie di ricircolo obbligate

il fermentatore ideale per fare il délestage



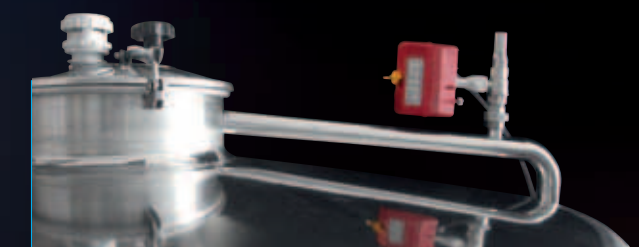
Palitank per rompere il cappello durante il délestage



Chiusino ermetico molto grande con la chiusura a fascetta regolabile con sgancio rapido



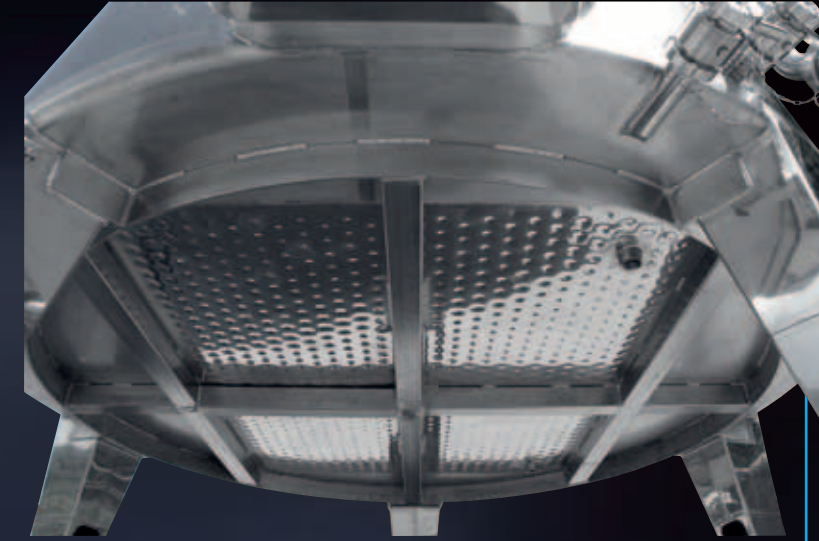
Irroratore autorotante Autofly per disperdere il mosto sul cappello di vinacce in modo omogeneo



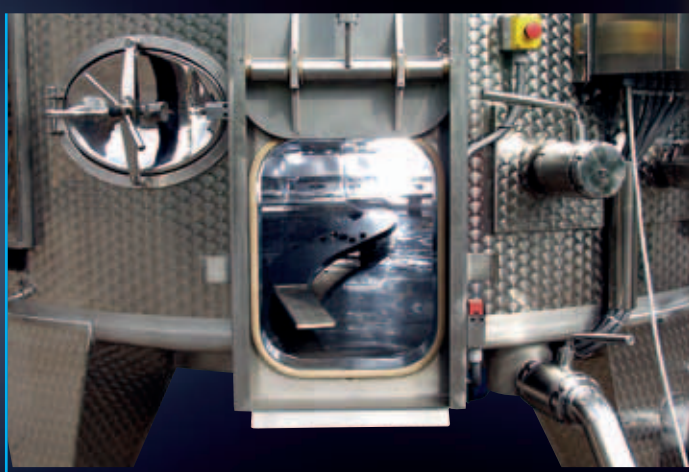
Sistema di ossigenazione automatico motorizzato



Vista dal basso di Tinotank



Fondo piano inclinato del 3% in avanti termocondizionato con Thermostar



Porta con apertura a ghigliottina con meccanismo di scarico meccanico delle vinacce "Meccanotank"



Quadro di comando della temperatura e dei rimontaggi automatici



Fondo piano inclinato del 3% in avanti con pala di estrazione meccanica



Fermentatore a tronco di cono termocondizionato con "Thermostar" per la fermentazione a temperature controllate