





*Fábrica SAS Prefabricados de Hormigón
Pira, Tarragona, España*

ÍNDICE / SOMMAIRE / INDEX / INDICE

P3	SAS Prefabricados de Hormigón
P7	¿Qué aporta el hormigón? / Que vous apporte le béton ? What does concrete offers? / Cosa porta il calcestruzzo?
P11	¿Por qué Sonoma by SAS? / Pourquoi Sonoma by SAS? Why Sonoma by SAS? / Perché Sonoma by SAS?
P14	Productos / Produits / Products / Prodotti
P46	Colores / Couleurs / Colors / Colori
P49	Accesorios / Accessoires / Accessories / Accessori
P54	Ficha Técnica / Fiche produit / Technical sheet / Scheda tecnica
P62	Cuidado y mantenimiento / Entretien et nettoyage Care and maintenance / Trattamento e manutenzione



SAS PREFABRICADOS DE HORMIGÓN

Más de un siglo de historia

ES En SAS estamos orgullosos de continuar una tradición que data del año 1900 en la industria de los prefabricados de hormigón. Nuestra filosofía de empresa nos ha convertido en líderes reconocidos en el mercado español y ha conseguido crear marca fuera de nuestras fronteras. Gracias a la calidad de nuestros productos y al servicio que prestamos a nuestros clientes, hemos consolidado nuestra presencia en toda Europa y seguimos creciendo.

FR *Plus d'un siècle d'histoire*

Chez SAS, nous sommes fiers de poursuivre une tradition qui a débuté en 1900 dans l'industrie des préfabriqués en béton. Notre modèle entrepreneurial nous a permis de devenir le leader reconnu en Espagne et d'asseoir notre marque hors de nos frontières.

La qualité de nos produits et le service fourni à nos clients nous ont permis de consolider notre présence en Europe et nous poursuivons notre croissance.

EN *More than a century of history*

At SAS we are proud to continue a tradition in the precast concrete industry that dates back to 1900. Our company philosophy has made us recognised leaders in the Spanish market and has managed to create a brand beyond our borders.

Thanks to the quality of our products and the service we provide to our customers, we have consolidated our presence throughout Europe and continue to grow.

IT *Più di un secolo di storia*

Alla SAS siamo orgogliosi di portare avanti una tradizione che risale al 1900 nell'industria dei prefabbricati in calcestruzzo. La nostra filosofia d'impresa ci ha trasformati in un'azienda di punta riconosciuta su tutto il mercato spagnolo, e in un referente al di fuori delle nostre frontiere.

Grazie alla qualità dei nostri prodotti e al servizio che forniamo ai nostri clienti, siamo riusciti a consolidare la nostra presenza in tutta Europa, e continuiamo a crescere.

ES Desde Julio 2019 nos asociamos con la empresa estadounidense Sonoma Cast Stone, líder en la fabricación de depósitos de hormigón de alta calidad. Nos introdujimos en el sector vitivinícola aportando nuestro liderazgo y más de cien años de experiencia en el sector del hormigón.

Sonoma Cast Stone y SAS comparten historias similares: décadas de experiencia en la fabricación de productos en hormigón y el interés por nuevos desafíos. Hace 20 años Sonoma Cast Stone centró su atención en la industria vitivinícola, consiguiendo una excelente reputación en las más prestigiosas bodegas del continente americano. Hoy SAS forma parte de este reto con sus 8 modelos únicos, perfecto reflejo de nuestro compromiso de innovación y excelencia.

FR Depuis juillet 2019, nous nous sommes associés à la société américaine Sonoma Cast Stone, numéro un dans la fabrication de cuves en béton de haute qualité. Nous pénétrons le secteur vinicole et apportons notre leadership et notre expérience de plus de 100 ans dans le secteur du béton.

Sonoma Cast Stone et SAS ont des parcours similaires : des décennies d'expérience dans la fabrication de produits en béton et un attrait pour les nouveaux défis. Il y a 20 ans, Sonoma Cast Stone centrait son attention vers l'industrie vinicole, obtenant une excellente réputation dans les vignobles les plus prestigieux du continent américain. Aujourd'hui, SAS rejoint ce défi avec ses 8 modèles uniques : le reflet parfait de notre engagement en matière d'innovation et d'excellence.

EN Since July 2019, we have partnered with the American company Sonoma Cast Stone, a leader in the manufacture of high-quality concrete tanks. We enter the wine sector, contributing our leadership and our more than one hundred years of experience.

Sonoma Cast Stone and SAS share similar stories: decades of experience manufacturing concrete products and interest in new challenges. 20 years ago, Sonoma Cast Stone focused its attention on the wine industry, achieving an excellent reputation in the most prestigious wineries in America. Today SAS is part of this challenge with its 8 unique models: the perfect reflection of our commitment to innovation and excellence.

IT Nel luglio del 2019 iniziamo la nostra partnership con l'azienda statunitense Sonoma Cast Stone, marchio leader nella produzione di serbatoi di calcestruzzo di alta qualità. Da allora siamo presenti anche nel settore vitivinicolo, al quale apportiamo la nostra leadership e oltre 100 anni di esperienza.

Sonoma Cast Stone e SAS condividono storie simili: da un lato decenni di esperienza nella produzione di prodotti in calcestruzzo e dall'altro l'interesse ad affrontare nuove sfide. Sonoma Cast Stone è presente sul mercato vitivinicolo da 20 anni, durante i quali ha costruito una solida reputazione fra le migliori cantine del continente americano. Oggi SAS ha deciso di unirsi alla sfida con i suoi 8 modelli unici, che rispecchiano in maniera precisa il nostro impegno per l'innovazione e l'eccellenza.





Quintessa, Saint Helena, California
Picture by Russel MacMaster



*Favia Erickson Winegrowers
Napa, California*



¿QUÉ APORTA EL HORMIGÓN?

Un material auténtico, con propiedades idóneas.

7



Inercia térmica

- Esta propiedad, inherente al hormigón, ayuda a mantener la estabilidad térmica.
- Evita los cambios bruscos de temperatura.



Neutralidad= Respeto del terroir

- Material neutro, expresa las características y tipicidad del terroir.
- Evita el efecto aromático de la madera.



Porosidad= Microoxigenación

- Durante la fermentación, favorece la actividad de las levaduras.
- En crianza, intensifica y estabiliza el color.
- Realza la sensación en boca.
- Ayuda a conseguir vinos untuosos y complejos.



Maximiza el ahorro

- Menor evaporación.
- Menor trabajo dedicado a la supervisión y reposición.
- Su inercia térmica confiere un ahorro energético
- Rentabilidad asegurada.



Durabilidad

- Inversión para el futuro de tu bodega.
- Material sostenible por su larga duración.



Robustez

- Material resistente con propiedades idóneas para vinificar.

FR QUE VOUS APPORTE LE BÉTON ?

Un matériau authentique, aux propriétés idéales.



Inertie thermique

- Cette propriété, inhérente au béton, aide à maintenir la stabilité thermique.
- Évite les changements brusques de température.



Neutralité = Respect du terroir

- Matériau neutre, conserve les caractéristiques et la typicité du terroir.
- Évite l'effet aromatique du bois.



Porosité = Micro-oxygénation

- Pendant la fermentation, elle favorise l'activité des levures.
- Durant l'élevage, elle intensifie et stabilise la couleur.
- Améliore la sensation en bouche.
- Aide à obtenir des vins onctueux et complexes.



Un maximum d'économie

- Moins d'évaporation
- Moins de travail dédié aux opérations d'ouillage.
- Économie d'énergie grâce à l'inertie thermique.
- Rentabilité assurée.



Durabilité

- Un investissement pour le futur de votre domaine.
- Matériau durable.



Robustesse

- Matériau résistant, aux propriétés idéales pour la vinification.

EN WHAT DOES CONCRETE OFFERS?

An authentic material, with ideal properties.

Thermal inertia

- This property, inherent in concrete, helps maintain thermal stability.
- Avoids sudden temperature changes.

Neutrality= Respect for the terroir

- Neutral material expresses the characteristics and typicity of the terroir.
- Avoids the aromatic effect of wood.

Porosity= Micro-oxygenation

- During fermentation, it favours the activity of yeasts.
- In ageing, it intensifies and stabilizes the colour.
- Enhances mouthfeel.
- Helps to achieve unctuous and complex wines.

Maximize savings

- Less evaporation.
- Less work dedicated to supervision and replacement.
- Its thermal inertia provides energy savings.
- Guaranteed profitability.

Durability

- An investment for the future of your winery.
- A sustainable material due to its long duration.

Sturdiness

- Resistant material with ideal properties for vinification.

IT COSA PORTA IL CALCESTRUZZO?

Un materiale autentico, con proprietà ideali.

Inerzia termica

- Questa proprietà, tipica del calcestruzzo, consente di mantenere la stabilità termica.
- Inibisce le brusche variazioni di temperatura.

Neutralità = Rispetto del terroir

- Materiale neutro, permette di esprimere le caratteristiche e peculiarità del terroir.
- Evita l'effetto del legno sugli aromi.

Porosità = Microossigenazione

- Durante la fermentazione, favorisce l'attività dei lieviti.
- Durante l'invecchiamento, intensifica e stabilizza il colore, esalta la sensorialità in bocca ed aiuta a dare vita a vini untuosi e complessi.

Massimizza il risparmio

- Limita l'evaporazione.
- Meno lavoro di supervisione e rabbocco.
- L'inerzia termica permette di avere un risparmio energetico.
- Efficienza assicurata.

Durabilità

- Un investimento per il futuro della tua cantina.
- Materiale sostenibile grazie alla sua lunga durata.

Robustezza

- Materiale resistente con proprietà che lo rendono idoneo alla vinificazione.



*Boatique Winery
Kelseyville, California*



*Alexandra Macari and Kelly Urbanik Koch of Macari Vineyards
North Fork of Long Island, New York*



¿POR QUÉ SONOMA BY SAS?

Experiencia, dedicación, innovación y calidad

ES Nuestra línea de depósitos de hormigón se inspira en las ánforas romanas, rediseñadas y actualizadas. Son depósitos que reflejan el espíritu que ha caracterizado durante más de cien años a los productos SAS, y durante más de veinte años a Sonoma Cast Stone. Nuestros depósitos destacan no solamente por sus grandes prestaciones sino también por tener unas propiedades únicas que los hacen imprescindibles en cualquier bodega.

FR POURQUOI SONOMA BY SAS? *Expérience, engagement, innovation et qualité*

Nos cuves en béton s'inspirent des amphores romaines, mais sont redessinées et modernisées. Ce sont des cuves qui reflètent l'esprit qui caractérise les produits SAS depuis plus de cent ans, et ceux de Sonoma Cast Stone depuis plus de vingt ans.

Nos cuves se distinguent non seulement par leurs prestations, mais aussi par leurs propriétés uniques qui les rendent indispensables dans tout domaine.

EN WHY SONOMA BY SAS? *Experience, dedication, innovation and quality*

Our line of concrete tanks is inspired by Roman amphorae, but redesigned and updated. They are tanks that reflect the spirit that has characterized SAS products for more than one hundred years, and Sonoma Cast Stone for more than twenty years.

Our tanks stand out not only for their exceptional advantages but also for having unique properties that make them essential in any winery.

IT PERCHÉ SONOMA BY SAS? *Esperienza, dedizione, innovazione e qualità*

La nostra gamma di serbatoi in calcestruzzo prende ispirazione dalle anfore romane, ridisegnate e aggiornate. Si tratta di serbatoi che riflettono lo spirito che caratterizza da oltre 100 anni i prodotti SAS e, da oltre 20 anni, quelli di Sonoma Cast Stone. I nostri serbatoi si distinguono non solo per le elevate prestazioni, ma anche per le proprietà uniche che li rendono elementi imprescindibili per qualsiasi cantina.

**ES****Proceso de fabricación único**

- Dos capas de hormigón para mayor robustez.
- Garantía antifisuras de 10 años.

**Sistema de refrigeración incrustado en las paredes del depósito**

- Más seguro: eliminamos los riesgos de contaminación del vino.
- Más práctico.

**Acabados que marcan la diferencia**

- Su acabado interior liso facilita las tareas de limpieza.
- Menos tiempo y agua gastada para la limpieza.
- Color en masa.
- Excelente acabado exterior.

**Sistema único de encastre de los accesorios INOX**

- Sin tornillos.
- Mejor fiabilidad y durabilidad.
- Accesorios de máxima calidad.

**Total personalización para una máxima comodidad**

- Accesorios y colores personalizables.
- Amplia gama de accesorios para mejorar su funcionalidad.
- Fácil colocación gracias a nuestro Sistema de Soportes Ajustables que aseguran una nivelación perfecta sin esfuerzo.

**Fabricación Sostenible**

- Sin aditivos químicos.
- Agua no clorada.

FR**Processus de fabrication unique**

- Deux couches de béton qui assurent une plus grande robustesse.
- Garantie de 10 ans contre les fissures.

Système de refroidissement encastré dans les parois de la cuve

- Plus sûr: nous éliminons les risques de contamination du vin.
- Plus pratique.

Des finitions qui font la différence

- Sa finition intérieure lisse facilite les opérations de nettoyage.
- Moins de temps et d'eau nécessaire pour le nettoyage.
- Couleur dans le mélange.
- Excellente finition extérieure.

Système de fixation unique des accessoires INOX

- Aucun filetage dans le béton.
- Meilleure fiabilité et durabilité.
- Accessoires de qualité supérieure.

Personnalisation totale pour un confort maximal

- Accessoires et couleurs personnalisables.
- Large gamme d'accessoires pour assurer sa fonctionnalité.
- Installation facile grâce à notre Système de Supports Réglables qui assure un nivellement parfait sans effort.

Fabrication durable

- Sans additifs chimiques.
- Eau non chlorée.

EN**Unique manufacturing process**

- Two layers of concrete for greater robustness.
- 10-year anti-cracking guarantee.

Temperature Control System embedded

- Safer: we eliminate the risks of wine contamination.
- More convenient to use and clean.

Finishes that make a difference

- Its smooth interior finish facilitates cleaning tasks.
- Less time and water wasted for cleaning.
- Mass coloured.
- Excellent exterior finish.

Unique fitting system for INOX accessories

- Without screws.
- Better reliability and durability.
- Top-quality accessories.

Total customization for maximum comfort

- Customizable accessories and colors.
- Wide range of accessories to improve its functionality.
- Easy placement thanks to our Adjustable System that ensures perfect leveling without effort.

Sustainable Manufacturing

- Without chemical additives.
- Non-chlorinated water.

IT**Processo di produzione unico**

- Doppio strato per una maggiore robustezza.
- Garanzia di 10 anni contro le crepe.

Sistema di refrigerazione applicato all'interno della parete del serbatoio

- Più sicuro: vengono eliminati i rischi di contatto del vino con il glicole.
- Più pratico per la migliore pulizia del serbatoio.

Finiture che fanno la differenza

- La superficie interna liscia facilita la pulizia del serbatoio.
- Minor dispendio di tempo e acqua per la pulizia.
- Colorazione in pasta.
- Eccellenti finiture esterne.

Sistema unico di incastro degli accessori INOX

- Senza viti.
- Più affidabile e durevole.
- Accessori di massima qualità.

Personalizzazione totale per il massimo della comodità

- Accessori e colori personalizzabili.
- Ampia gamma di accessori per godere di maggiori funzionalità.
- Collocazione facilitata grazie al nostro sistema regolabili che assicura il corretto livellamento senza alcuno sforzo.

Produzione sostenibile

- Senza additivi chimici.
- Acqua non clorata.



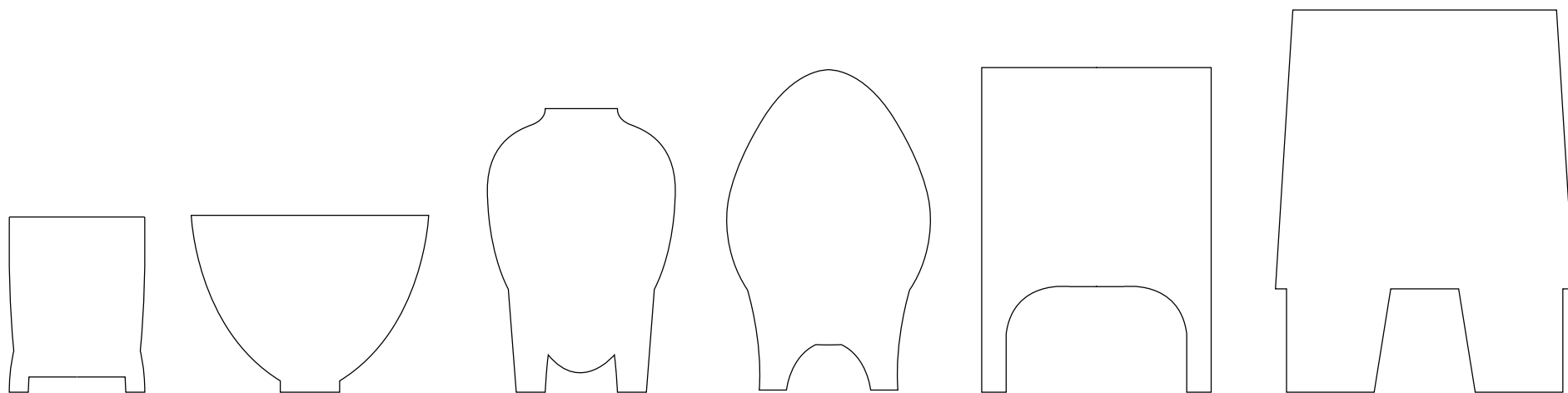
*Sonoma Cast Stone
Petaluma, California*

8 PRODUCTOS INNOVADORES *por Sonoma by SAS*

8 Produits innovants par Sonoma by SAS

8 Innovative products by Sonoma by SAS

8 Prodotti innovativi grazie a Sonoma by SAS



1.

2.

3.

4.

5.

6.

1. NUBARREL™

El modelo óptimo para pequeñas vinificaciones · Le modèle optimal pour les petites vinifications
The ideal model for small-scale winemaking · Il modello ottimale per piccole produzioni di vino

2. TEACUP

Pequeño pero poderoso · Petit mais robuste
Small but powerful · Piccolo ma potente

3. AMPHORA

De la antigüedad a la actualidad · De l'antiquité à nos jours
From antiquity to modern times · Dall'antichità all'attualità

4. EGG

Movimiento continuo · Mouvement continu
Permanent movement · Movimento continuo

5. SQUARE

Eficiencia de espacio · Efficacité de l'espace
Efficient space saver · Spazio ben sfruttato

6. CONICAL

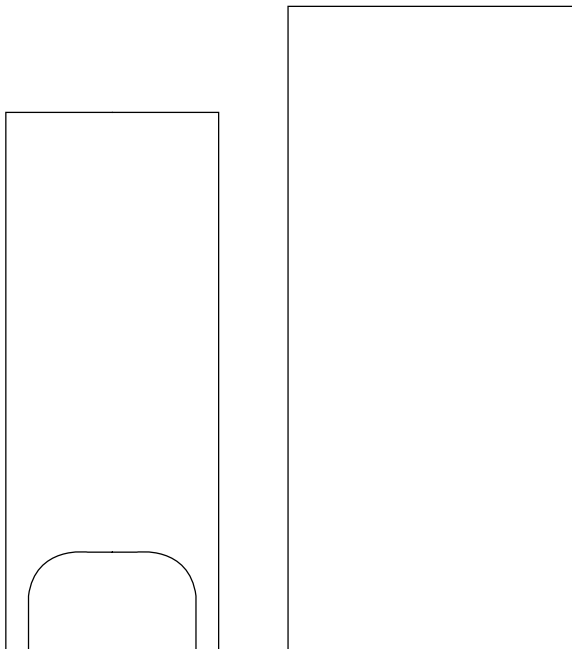
Grandes medidas para grandes cosechas · Grandes capacités pour les grandes cuvées
Great measures for large harvests · Grosse capacità per grandi colture

7. TOWER

El gigante de la casa · Le géant de la maison
The giant of the house · Il gigante di casa

8. SEGMENT

Diseño a medida · Sur mesure
Custom design · Disegno su misura

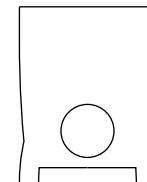


7.

8.



*Frog's Leap Winery
Rutherford, California*



NUBARREL™ | 9 HL

El modelo óptimo para pequeñas vinificaciones

ES Este depósito ocupa poco espacio en bodega y además es apilable. Almacena el equivalente a cuatro barricas de roble, y a diferencia de otros materiales, no tiene que ser reemplazado. Es más sostenible que otros depósitos: mientras que las bodegas se ven obligadas a renovar su parque de barricas año tras año, un NUBARREL™ durará como mínimo 20 años. Su sencillo almacenamiento se adecua perfectamente a la logística de toda bodega. Su diseño facilita su instalación, manipulación y limpieza, y su tamaño permite reducir los controles de fermentación y análisis.

FR *Le modèle optimal pour les petites vinifications*

La simplicité de stockage de cette cuve empilable permet d'occuper moins d'espace dans votre chai. Elle stocke l'équivalent de quatre fûts de chêne et à différence d'autres matériaux, elle n'aura pas besoin d'être remplacée : alors que le parc de fûts de chêne doit être renouvelé chaque année, un NUBARREL™ durera au moins 20 ans.

Son stockage simple est parfaitement adapté à la logistique de toute cave. Sa conception le rend facile à installer, à manipuler et à nettoyer, et sa taille permet de réduire les contrôles de fermentation et les analyses.

EN *The ideal model for small-scale winemaking*

This tank occupies less space in the cellar and is also stackable. Stores the equivalent of four oak barrels and unlike other materials, it does not have to be replaced. It is more sustainable than other deposits: while wineries are forced to renew their barrel stock year after year, a NUBARREL™ will last at least 20 years.

Its simple storage is perfectly suited for the logistics of any wine cellar. While its design makes it easy to install, handle and clean, its size allows reducing fermentation controls and analysis.

IT *Il modello ottimale per piccole produzioni di vino*

Questo serbatoio occupa uno spazio limitato ed è impilabile. Può contenere l'equivalente di quattro barrique ma non deve essere sostituito. È più sostenibile degli altri serbatoi: tante cantine devono rinnovare ogni anno parte del parco botti, un NUBARREL™ ha invece una durata minima di 20 anni.

Il semplice sistema di conservazione si adatta perfettamente alla logistica della cantina. Il suo design ne facilita l'installazione, l'utilizzo e la pulizia e le dimensioni limitate consentono di ridurre i controlli sulla fermentazione e le analisi.

CONFIGURACIÓN DE SERIE

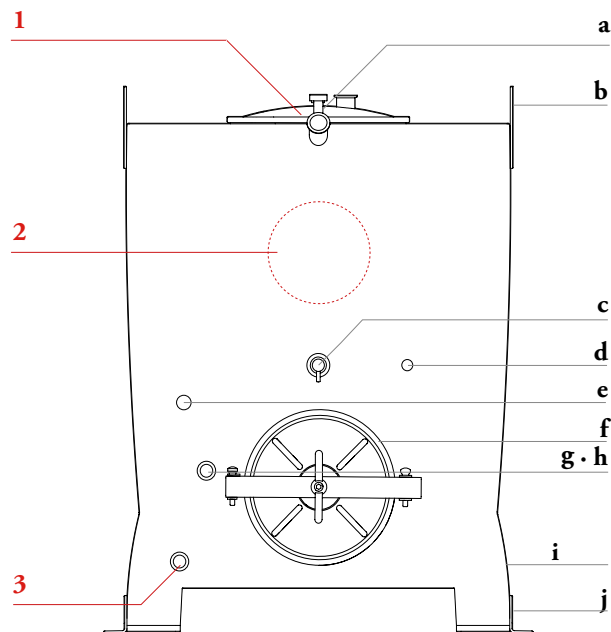
De série · Standard · Di serie

ES 1. Racor de llenado / 2. Logotipo de la bodega / 3. Racor de vaciado

FR 1. Raccord de remplissage / 2. Logo du domaine / 3. Raccord de vidange

EN 1. Fill Port / 2. Winery Logo / 3. Drain Port

IT 1. Bocchettone di riempimento / 2. Logo del Cliente o Cantina / 3. Bocchettone di svuotamento



OPCIONES

Options · Options · Optionals

ES a. Puerta superior / b. Placas de sujeción entre depósitos / c. Racor de limpieza y sacamuestras / d. Sensor de temperatura / e. Racor sacamuestras / f. Puerta inferior / g. Racor de trasiego / h. Buscaclaros / i. Difusor de oxígeno / j. Placas de anclaje

FR a. Porte supérieure / b. Plaques de fixation entre cuves / c. Raccord de lavage et prise d'échantillon / d. Sonde de température / e. Raccord de prise d'échantillon / f. Porte inférieure / g. Raccord de soutirage / h. Coude décanteur / i. Diffuseur d'oxygène / j. Pattes de fixation

EN a. Top Manway / b. Tank to tank plates / c. Cleaning and sample port / d. Thermowell / e. Sample port / f. Pomace door / g. Racking port / h. Racking arm / i. Oxygen emitter insert / j. Seismic hold down legs

IT a. Portello superiore / b. Carpenteria di fissaggio / c. Bocchettone di pulizia e raccolta campioni / d. Sensore di temperatura / e. Bocchettone di raccolta campioni / f. Portello inferiore / g. Bocchettone di travaso / h. Decantatore / i. Diffusore di ossigeno / j. Basi di ancoraggio

ES · Ahorra espacio

1 NUBARREL™ = 4 barricas

• Ahorro económico

20 años vs 4 años

• Ahorra tiempo

fácil manipulación, menos análisis

FR · Gain de place

1 NUBARREL™ = 4 fûts

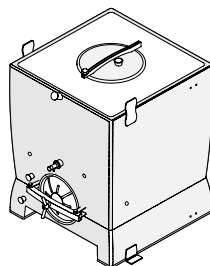
• Economique

20 ans vs 4 ans

• Gain de temps

manipulation facile, moins d'analyse

WHY NUBARREL™?



EN · Space-saving

1 NUBARREL™ = 4 barrels

• Economical saving

20 years vs 4 years

• Time-saving

easy handling, less analysis

IT · Risparmio di spazio

1 NUBARREL™ = 4 barrique

• Risparmio di denaro

4 anni contro 20 anni

• Risparmio di tempo

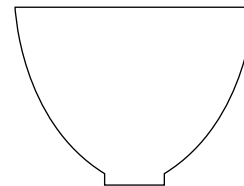
facile manipolazione, meno analisi



*Columbia Crest Winery
Rutherford, Washington*



*Sonoma Cast Stone
Petaluma, California*



TEACUP | 10 HL

Pequeño pero poderoso

ES TEACUP es uno de nuestros depósitos más pequeños. Es un formato ideal para fermentaciones en depósito abierto o para elaboraciones experimentales. Su tamaño y diseño facilitan las tareas de bodega como el bazuqueo y la supervisión del proceso. Cuenta con un sistema de tres fijaciones que permite la fácil elevación e inclinación del vaso. Además, la manipulación y limpieza de este depósito son sumamente sencillas.

FR *Petit mais robuste*

TEACUP est l'un de nos plus petits modèles. C'est un format idéal pour les fermentations en cuve ouverte ou pour des élaborations expérimentales. Sa taille et sa conception facilitent les opérations de pigeage et la supervision de la vinification.

TEACUP possède un système de trois crochets qui permet de le lever et de l'incliner facilement. De plus, cette cuve est extrêmement facile à manipuler et à nettoyer.

EN *Small but powerful*

TEACUP is one of our smallest concrete tanks. It is an ideal format for open tank fermentations or for innovative winemaking processes. Its size and design facilitate the tasks in the cellar such as stirring and supervision.

It has a three-hook system that allows easy lifting and tilting of the vessel. In addition, the handling and cleaning of this tank are extremely simple.

IT *Piccolo, ma potente*

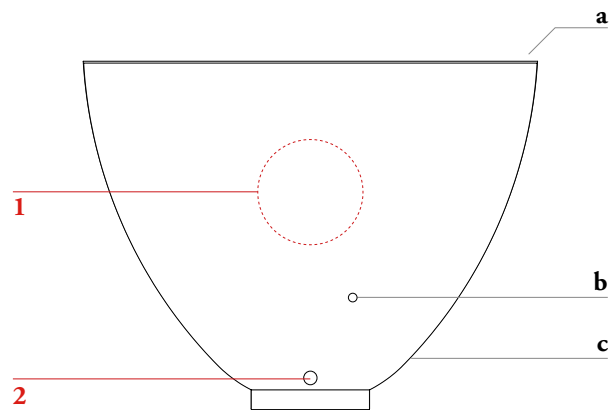
TEACUP è uno dei nostri serbatoi più piccoli. Rappresenta il formato ottimale per le fermentazioni a serbatoio aperto o per elaborazioni innovative. Le sue dimensioni e la sua forma facilitano i lavori di cantina come la follatura e la supervisione del processo.

Dispone di un sistema a tre ganci di movimentazione che consente la facile elevazione e inclinazione del vaso vinario. La manipolazione e la pulizia di questo serbatoio, inoltre, sono realmente facili.

CONFIGURACIÓN DE SERIE

De série · Standard · Di serie

- ES** 1. Logotipo de la bodega / 2. Racor de vaciado
- FR** 1. Logo du domaine / 2. Raccord de vidange
- EN** 1. Winery Logo / 2. Drain port
- IT** 1. Logo del Cliente o Cantina / 2. Bocchettone di svuotamento



OPCIONES

Options · Options · Optionals

- ES** a. Ganchos de manipulación / b. Sensor de temperatura / c. Sistema de control de temperatura
- FR** a. Crochet de manipulation / b. Sonde de température / c. Système de régulation de température
- EN** a. Lifting inserts / b. Thermowell / c. Embedded Glycol Heating
- IT** a. Ganci di movimentazione / b. Sensore di temperatura / c. Sistema di controllo della temperatura

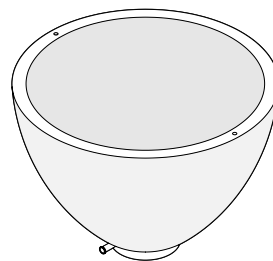
ES · Fermentaciones en abierto

- Facilita adiciones, bazuqueo y supervisión
- Fácil manipulación y limpieza

FR · Fermentation en cuve ouverte

- Aide aux opérations d'ajouts, de pigeage et de supervision
- Manipulation et nettoyage faciles

WHY TEACUP?



EN · Open tank fermentations

- Facilitates additions, stirring and supervision
- Easy handling and cleaning

IT · Fermentazione a serbatoio aperto

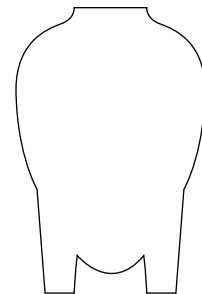
- Facilita le correzioni, la follatura e la supervisione
- Facile manipolazione e pulizia



*Sonoma Cast Stone
Petaluma, California*



*Justin Smith, winemaker of Saxum Vineyards
Paso Robles, California
Picture by Ron Bez*



AMPHORA | 12 HL

De la antigüedad a la actualidad

ES El uso de las ánforas se remonta a tiempos inmemoriales, cuando se empleaban para la conservación y el transporte del vino. Estos depósitos, inicialmente concebidos para la crianza y conservación del vino, son cada vez más populares para la fermentación y maceración. El modelo AMPHORA de Sonoma by SAS es el depósito perfecto para mantener el carácter frutal del vino. Su forma permite tener una mayor superficie de contacto con el sombrero, favoreciendo el proceso de extracción durante la maceración. Además, el diseño del AMPHORA permite que las lías se muevan con el vino, protegiéndolo de la oxidación.

FR *De l'antiquité à nos jours*

L'utilisation des amphores remonte à des temps lointains, lorsqu'elles étaient utilisées pour la conservation et le transport du vin. Ces récipients, initialement conçus pour le vieillissement et la conservation du vin, sont de plus en plus populaires pour la fermentation et la macération.

La cuve AMPHORA de Sonoma de SAS est la cuve idéale pour conserver le caractère fruité du vin. Sa forme permet d'avoir une plus grande surface de contact avec le chapeau, favorisant le processus d'extraction lors de la macération. La ligne de l'AMPHORA permet aux lies de se déplacer avec le vin, évitant ainsi l'oxydation.

EN *From antiquity to modern times*

The use of amphorae dates back to immemorial times, when they were used for the conservation and transport of wine. These receptacles, initially designed for the ageing and conservation of wine, are increasingly popular for fermentation and maceration.

The AMPHORA model from Sonoma by SAS is the perfect tank for preserving the wine's fruit character. Its shape allows you to have a greater contact surface with the cap, favouring the extraction process during maceration. In addition, the AMPHORA design allows the lees to move with the wine, protecting it from oxidation.

IT *Dall'antichità all'attualità*

L'uso delle anfore risale a tempi immemorabili, a quando si utilizzavano per conservare e trasportare il vino. Questi contenitori, inizialmente concepiti per l'invecchiamento e la conservazione del vino, divennero sempre più popolari per la fermentazione e la macerazione.

Il modello AMPHORA di Sonoma by SAS è ottimale per mantenere il carattere fruttato al vino. La forma consente una maggiore superficie di contatto con il cappello, favorendo il processo di estrazione durante la macerazione. La forma ad AMPHORA fa sì che le fecce si muovano assieme al vino, proteggendolo dall'ossidazione.

CONFIGURACIÓN DE SERIE

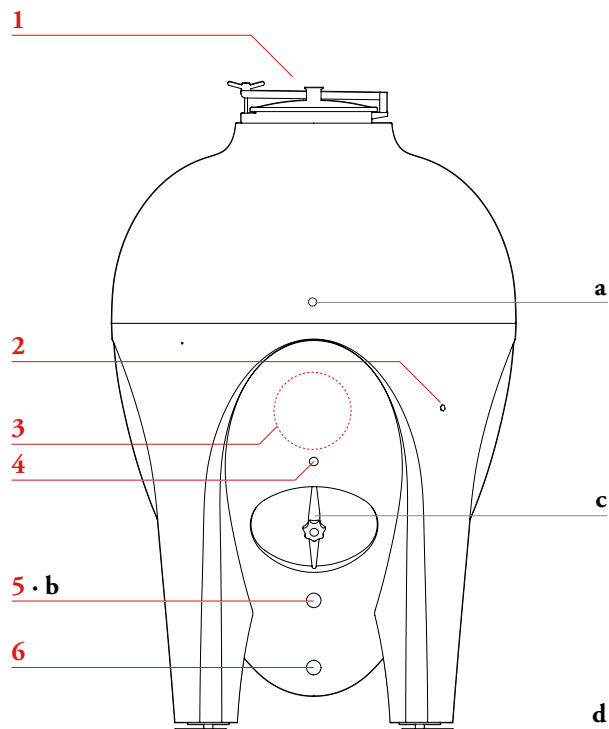
De série · Standard · Di serie

ES 1. Puerta superior / 2. Sensor de temperatura
3. Logotipo de la bodega
4. Racor sacamuestras / 5. Racor de trasiego /
6. Racor de vaciado

FR 1. Porte supérieure / 2. Sonde de température
3. Logo du domaine / 4. Raccord de prise
d'échantillon / 5. Raccord de soutirage
6. Raccord de vidange

EN 1. Top Manway / 2. Thermowell
3. Winery Logo / 4. Sample port
5. Racking port / 6. Drain Port

IT 1. Portello superiore / 2. Sensore di temperatura
3. Logo del Cliente o Cantina / 4. Bocchettone
di raccolta campioni / 5. Bocchettone di travaso
6. Bocchettone di svuotamento



OPCIONES

Options · Options · Optionals

ES a. Sistema de control de temperatura
b. Buscaclaros / c. Puerta inferior
d. Patas de anclaje ajustables

FR a. Système de régulation de température
b. Coude décanteur / c. Porte inférieure
d. Pattes de fixation ajustable

EN a. Embedded Glycol Heating / b. Racking arm
c. Pomace door / d. Adjustable hold down legs

IT a. Sistema di controllo della temperatura
b. Decantatore / c. Portello inferiore
d. Basi di ancoraggio regolabili

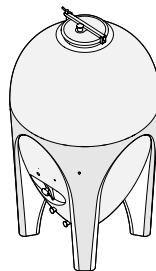
ES · Gran superficie de contacto
con el sombrero favoreciendo la extracción durante
la maceración

• **Suspensión de las lías**
que evita la oxidación

FR · Grande surface de contact
avec le chapeau favorisant l'extraction durant la
macération

• **Suspension des lies**
évitant l'oxydation

WHY AMPHORA ?



EN · Large contact surface
with the cap favouring extraction in maceration

• **Lees suspension**
preventing oxidation

IT · Grande superficie di contatto
con il cappello, favorendo l'estrazione in fase di
macerazione

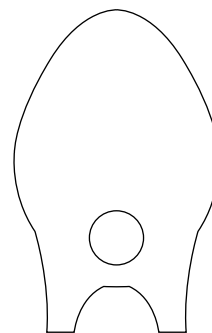
• **Sospensione delle bucce**
che evita l'ossidazione



*Sean Capieux, winemaker of Progeny Winery
Mt Veeder, Napa Valley, California*



*Boatique Winery
Kelseyville, California
Picture by Nathan DeHart*



EGG | 18 HL

Movimiento continuo

ES Su diseño lo convierte en el depósito perfecto tanto para fermentación como para crianza. Su forma aporta ventajas en la vinificación de tintos y blancos. Ayuda a mantener el sombrero sumergido consiguiendo maceraciones intensas, máximo aroma y color de la uva. Por su geometría, el vino puede circular libremente manteniendo las lías en suspensión, evitando así su oxidación. Su forma ovoide proporciona mayor superficie de contacto del vino con sus lías, reduciendo las operaciones de *bâtonnage* y ahorrando tiempo de trabajo en bodega.

FR *Mouvement continu*

Sa conception en fait une cuve idéale pour la fermentation et l'élevage. Sa forme offre des avantages pour la vinification des vins rouges et blancs. La partie supérieure étroite aide à maintenir le chapeau immergé afin d'obtenir des macérations intenses et permettant d'obtenir le maximum d'arômes et de couleur du raisin.

Par sa géométrie, le vin peut circuler librement, maintient les lies en suspension, empêchant ainsi leur oxydation. Sa forme ovoïde permet une grande surface de contact du vin avec ses lies, ce qui réduit les opérations de *bâtonnage* et permet de gagner du temps en cave.

EN *Permanent movement*

Its design makes it the perfect tank for both fermentation and ageing. Its shape provides advantages in the winemaking of reds and whites, keeping the cap submerged. This characteristic results in intense macerations obtaining the maximum aroma and colour of the grape.

Due to its geometry, the wine can circulate freely, keeping the lees in suspension, thus preventing oxidation. Its ovoid shape provides a greater contact surface of the wine with its lees, reducing *bâtonnage* operations and saving time and work in the cellar.

IT *Movimento continuo*

La sua forma ovale lo rende il serbatoio ottimale sia per la fermentazione che per l'invecchiamento del vino. La sua struttura apporta notevoli vantaggi alla vinificazione dei rossi e dei bianchi e aiuta a mantenere il cappello sommerso ottenendo macerazioni intense. Così, si conseguono il massimo del aroma, ed un miglior colore dell'uva.

Grazie alla sua geometria, il vino può circolare liberamente mantenendo le bucce in sospensione, evitando così l'ossidazione. La sua forma fornisce una maggiore superficie di contatto del vino con le sue fecce, riducendo le operazioni di *bâtonnage* e limitando i tempi di lavoro in cantina.

CONFIGURACIÓN DE SERIE

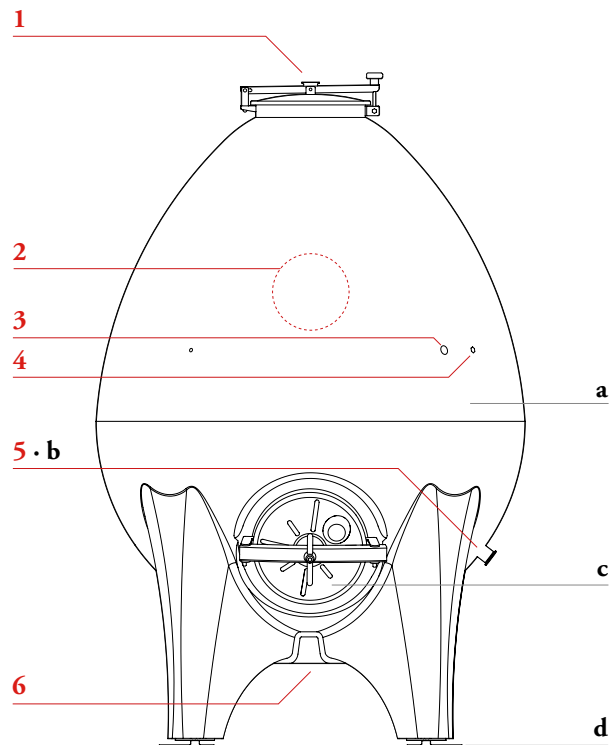
De série · Standard · Di serie

ES 1. Puerta superior / 2. Logotipo de la bodega
3. Sensor de temperatura
4. Racor sacamuestras / 5. Racor de trasiego
6. Racor de vaciado

FR 1. Porte supérieure / 2. Logo du domaine
3. Sonde de température / 4. Raccord de prise d'échantillon / 5. Raccord de soutirage
6. Raccord de vidange

EN 1. Top Manway / 2. Winery Logo
3. Thermowell / 4. Sample port
5. Racking port / 6. Drain port

IT 1. Portello superiore / 2. Logo del Cliente o Cantina / 3. Sensore di temperatura
4. Bocchettone di raccolta campioni
5. Bocchettone di travaso / 6. Bocchettone di svuotamento



OPCIONES

Options · Options · Optionals

ES a. Sistema de control de temperatura
b. Buscclaros / c. Puerta inferior
d. Patas de anclaje ajustables

FR a. Système de régulation de température
b. Coude décanteur / c. Porte inférieure
d. Pattes de fixation ajustable

EN a. Embedded Glycol Heating / b. Racking arm
c. Pomace door / d. Adjustable hold down legs

IT a. Sistema di controllo della temperatura
b. Decantatore / c. Portello inferiore / d. Basi di ancoraggio regolabili

ES · Libre circulación

de las lías que evita la oxidación

• Mayor contacto

con las lías y ahorro de *bâtonnage*

• Maceración intensa

FR · Libre circulation

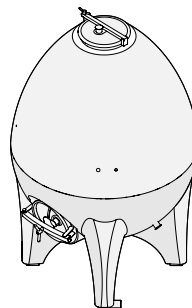
des lies évitant l'oxydation

• Plus grande surface de contact

avec les lies et bâtonnage réduit

• Macération intense

WHY EGG ?



EN · Free movement

of the lees preventing oxidation

• Greater contact

with the lees and savings in *bâtonnage*

• Intense maceration

IT · Libera circolazione

delle fecce che evita l'ossidazione

• Maggiore contatto

con le fecce con risparmio di *bâtonnage*

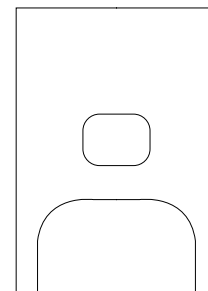
• Macerazione intensa



*Cakebread Cellars
Rutherford, California*



*Artesa Vineyards & Winery
Napa, California*



SQUARE | 22 & 30 HL

Eficiencia de espacio

ES Los depósitos cuadrados ofrecen un uso más eficiente del espacio en bodega, a veces limitado. SQUARE brinda la posibilidad de fermentar en depósito abierto, acumulando menos calor, favoreciendo la fermentación y facilitando las adiciones, las operaciones de bazuqueo, la supervisión y la limpieza. Se pueden colocar sobre una base elevada de acero, hormigón o piedra arenisca, lo cual permite personalizar el depósito según la estética deseada.

FR *Efficacité de l'espace*

Les cuves carrées permettent une utilisation plus efficace de l'espace dans les caves, parfois limité. Le modèle SQUARE offre la possibilité de fermenter en cuve ouverte, accumulant de ce fait moins de chaleur, favorisant la fermentation et facilitant à la fois les ajouts, les opérations de pigeage, de supervision et de nettoyage.

Elles peuvent être placées sur une base en acier, en béton ou en grès, ce qui vous permet de les personnaliser en fonction de l'esthétique souhaitée.

EN *Space efficiency*

Square tanks offer a more efficient use of cellar space, which is sometimes limited. The SQUARE offers the possibility of fermenting in an open tank, accumulating less heat, promoting fermentation and facilitating additions, operations of stirring, supervision and cleaning.

They can be placed on a raised base of steel, concrete or stone, which allows you to customise the tank according to the desired aesthetics.

IT *Spazio ben sfruttato*

I serbatoi quadrati consentono un utilizzo razionale dello spazio all'interno delle cantine che spesso, è limitato. Lo SQUARE offre la possibilità di fermentare a serbatoio aperto, accumulando meno calore, favorendo la fermentazione e facilitando le correzioni, la follatura, la supervisione e la pulizia.

Queste botti si possono collocare su una base elevata in acciaio, cemento o pietra arenaria, consentendo la personalizzazione del serbatoio a seconda dei propri gusti.

CONFIGURACIÓN DE SERIE

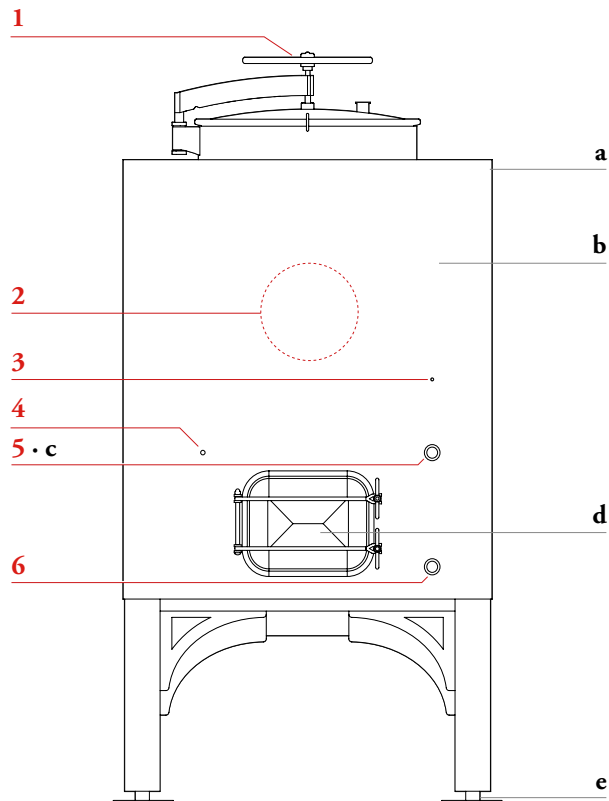
De série · Standard · Di serie

ES 1. Puerta superior / 2. Logotipo de la bodega
3. Sensor de temperatura
4. Racor sacamuestras / 5. Racor de trasiego
6. Racor de vaciado

FR 1. Porte supérieure / 2. Logo du domaine
3. Sonde de température
4. Raccord de prise d'échantillon / 5. Raccord de soutirage / 6. Raccord de vidange

EN 1. Top Manway / 2. Winery Logo
3. Thermowell / 4. Sample port
5. Racking port / 6. Drain port

IT 1. Portello superiore / 2. Logo del Cliente
o Cantina / 3. Sensore di temperatura
4. Bocchettone di raccolta campioni
5. Bocchettone di travaso
6. Bocchettone di svuotamento



OPCIONES

Options · Options · Optionals

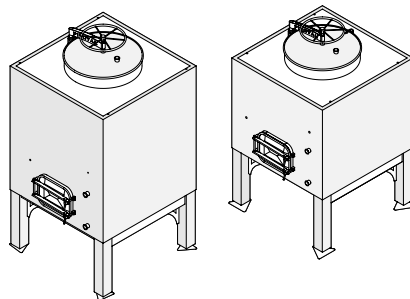
ES a. Conducto para remontado / b. Sistema de control de temperatura
c. Buscaclaros / d. Puerta inferior / e. Soporte en acero, hormigón o piedra arenisca

FR a. Conduit de remontage / b. Système de régulation de température / c. Coude décanteur
d. Porte inférieure / e. Support de cuve, en acier, béton ou grès

EN a. Pump over tubing / b. Embedded Glycol Heating / c. Racking arm / d. Pomace door
e. Steel, concrete or stone tank base

IT a. Condotto di risalita / b. Sistema di controllo della temperatura / c. Decantatore / d. Portello inferiore / e. Supporto serbatoio in acciaio, calcestruzzo o pietra arenaria

WHY SQUARE?



ES • Uso más eficiente del espacio
• Fermentación en depósito abierto
• Personalización de soportes

FR • Optimisation de l'espace
• Fermentation en cuve ouverte
• Personnalisation des supports

ENG • More efficient use of space
• Fermentation in open tank
• Customisation of supports

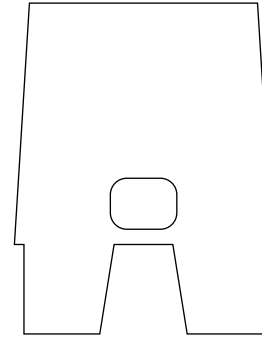
IT • Utilizzo più razionale dello spazio
• Fermentazione a serbatoio aperto
• Personalizzazione basi di appoggio



*Mark Mazzoni, winemaker of Zialena Winery
Geyserville, California*



*Law Estate Wines
Paso Robles, California*



CONICAL | 31 & 36 & 38 ELIPT. & 40 HL

Grandes medidas para grandes cosechas

37

ES El diseño del CONICAL permite que las lías se muevan con el vino, protegiéndolo de la oxidación. Gracias a su geometría es idóneo para la fermentación de tintos, ya que el líquido empapa el sombrero, facilitando su rotura e intensificando la maceración. Es un modelo óptimo para realizar *délestage*. Estos depósitos cónicos de hormigón están disponibles en cuatro tamaños y dos estilos, pudiendo adaptarse a cada bodega. Se pueden colocar sobre una base elevada de acero, de hormigón o de piedra arenisca, dando la posibilidad de personalizar el depósito según la estética deseada.

FR *Grandes capacités pour les grandes cuvées*

La conception du CONICAL permet aux lies de se déplacer avec le vin, évitant ainsi l'oxydation. Grâce à sa géométrie, ce modèle est idéal pour la fermentation des vins rouges car il maintient plus facilement le chapeau humide, facilite sa rupture et intensifie la macération.

C'est un modèle idéal pour réaliser les opérations de *délestage*. Ces cuves coniques en béton sont disponibles en quatre capacités différents, facilitant ainsi leur installation dans les caves. Elles peuvent être placées sur une base surélevée en acier, en béton ou en grès, ce qui permet de les personnaliser en fonction de l'esthétique souhaitée.

EN *Great measures for large harvests*

CONICAL design allows the lees to move with the wine, protecting it from oxidation. Thanks to its geometry, it is ideal for the fermentation of reds, since the liquid soaks the cap, helping to break it up and intensifying the maceration.

It is the ideal model for *délestage*. These conical concrete tanks are available in four sizes and two styles and can be adapted to each winery. They can be placed on an elevated base of steel, concrete or stone, making it possible to customise the tank according to the desired aesthetics.

IT *Grosse capacità per grandi colture*

Il design del modello CONICAL fa sì che le fecce si muovano con il vino, proteggendolo dall'ossidazione. Grazie alla sua geometria è idoneo alla fermentazione dei rossi, giacché il liquido impregna il cappello, facilitando la rottura e intensificando la macerazione.

È perfetto per realizzare il *délestage*. Queste botti coniche sono disponibili in quattro capacità diverse e in due versioni, potendo in questo modo adattarsi alle esigenze specifiche di ogni cantina. Si possono collocare su una base elevata in acciaio, cemento o pietra arenaria, personalizzando quindi il serbatoio a seconda degli specifici gusti.

CONFIGURACIÓN DE SERIE

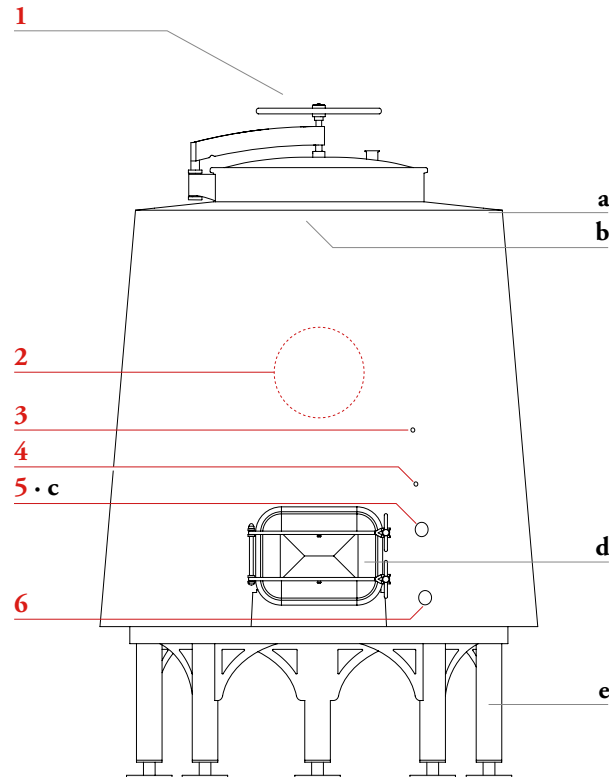
De série · Standard · Di serie

ES 1. Puerta superior / 2. Logotipo de la bodega
3. Sensor de temperatura
4. Racor sacamuestras / 5. Racor de trasiego
6. Racor de vaciado

FR 1. Porte supérieure / 2. Logo du domaine
3. Sonde de température 4. Raccord de prise
d'échantillon / 5. Raccord de soutirage
6. Raccord de vidange

EN 1. Top Manway / 2. Winery Logo
3. Thermowell / 4. Sample port
5. Racking port / 6. Drain port

IT 1. Portello superiore / 2. Logo del Cliente
o Cantina / 3. Sensore di temperatura
4. Bocchettone di raccolta campioni
5. Bocchettone di travaso
6. Bocchettone di svuotamento



OPCIONES

Options · Options · Optionals

ES a. Conducto para remontado
b. Sistema de control de temperatura
c. Buscaclaros d. Puerta inferior / e. Soporte
en acero, hormigón o piedra arenisca

FR a. Conduit de remontage
b. Système de régulation de température
c. Coude décanteur d. Porte inférieure
e. Support de cuve, en acier, béton ou grès

EN a. Pump over tubing / b. Embedded Glycol
Heating / c. Racking arm / d. Pomace door
e. Steel, concrete or stone tank base

IT a. Condotto di risalita
b. Sistema di controllo della temperatura
c. Decantatore / d. Portello inferiore
e. Supporto serbatoio in acciaio, calcestruzzo o
pietra arenaria

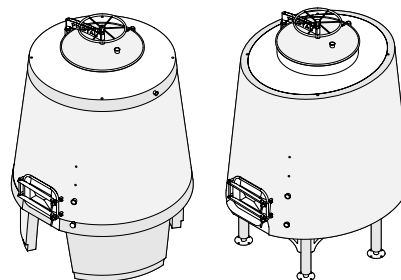
ES · Movimiento de lías

- Distintos tamaños y estilos
- Personalización de soportes

FR · Mouvement des lies

- Différentes capacités et formes
- Personnalisation des supports

WHY CONICAL?



EN · Lees movement

- Different sizes and styles
- Customisation of supports

IT · Movimento delle fecce

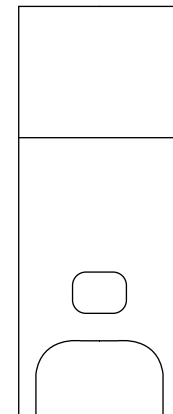
- Diverse capacità e forme
- Personalizzazione basi di appoggio



*Tim Mondavi, Continuum Winery
Saint Helena, California
Picture courtesy of Continuum Estate*



*Quintessa
Saint Helena, California
Picture by Russel MacMaster*



TOWER | 54 HL

El gigante de la casa

ES El diseño del TOWER, con sus 54 hl. permite maximizar el espacio de almacenamiento. Se trata de toda una obra de arte, cuyas opciones y accesorios disponibles le dan la funcionalidad que complementa su minimalismo. El TOWER brinda también la posibilidad de fermentar en depósito abierto, facilitando las operaciones en bodega, como las adiciones, el bazuqueo, la supervisión y la limpieza, entre otras.

FR *Le géant de la maison*

Le design de la TOWER, avec ses 54 hl. offre un espace de stockage maximal. Les options et les accessoires de cette œuvre d'art lui confèrent une fonctionnalité qui vient compléter son minimalisme.

La TOWER offre également la possibilité de fermenter en cuve ouverte, facilitant le travail en chai, comme les ajouts, le pigeage, la supervision et le nettoyage, entre autres.

EN *The giant of the house*

TOWER design, with its 54 hl. capacity allows you to maximise storage space. It is a work of art; whose options and accessories give it a functionality that complements its minimalism.

TOWER also offers the possibility of fermenting in an open tank, facilitating the tasks in the cellar, such as additions, stirring, supervision, cleaning, and others.

IT *Il gigante di casa*

Il design del TOWER, capiente 54 hl consente di massimizzare lo spazio di stoccaggio in cantina. Si tratta di una vera e propria opera d'arte, i cui optional e accessori a disposizione conferiscono le funzionalità che completano la sua forma minimalista.

Il serbatoio TOWER offre anche la possibilità di fermentare a serbatoio aperto, facilitando le operazioni in cantina, come ad esempio correzioni, follatura, supervisione e pulizia.

CONFIGURACIÓN DE SERIE

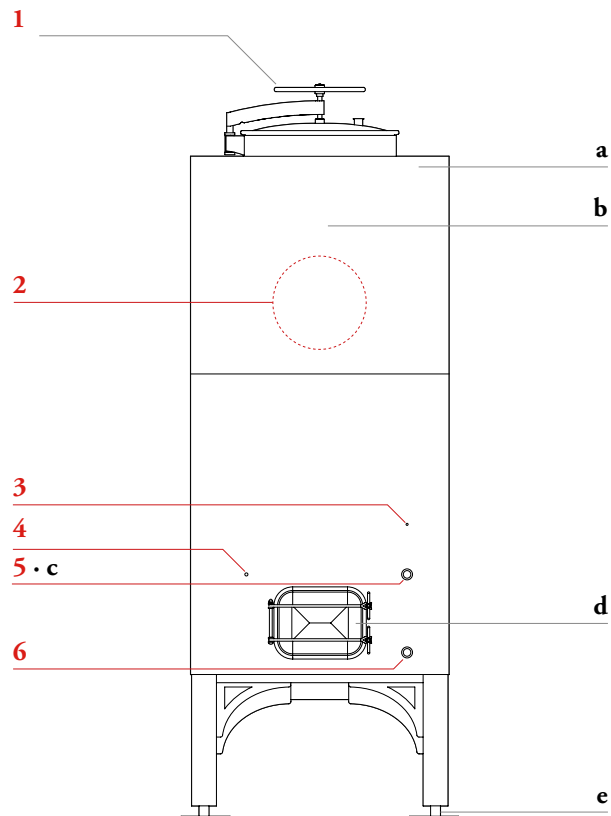
De série · Standard · Di serie

ES 1. Puerta superior / 2. Logotipo de la bodega
3. Sensor de temperatura
4. Racor sacamuestras
5. Racor de trasiego / 6. Racor de vaciado

FR 1. Porte supérieure / 2. Logo du domaine
3. Sonde de température
4. Raccord de prise d'échantillon / 5. Raccord de soutirage / 6. Raccord de vidange

EN 1. Top Manway / 2. Winery Logo
3. Thermowell / 4. Sample port
5. Racking port / 6. Drain port

IT 1. Portello superiore / 2. Logo del Cliente o Cantina / 3. Sensore di temperatura
4. Bocchettone di raccolta campioni
5. Bocchettone di travaso
6. Bocchettone di svuotamento



OPCIONES

Options · Options · Optionals

ES a. Conducto para remontado / b. Sistema de control de temperatura / c. Buscaclaros
d. Puerta inferior / e. Soporte en acero, hormigón o piedra arenisca

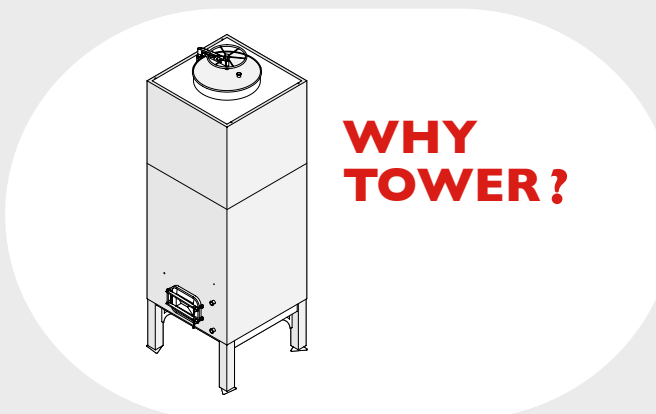
FR a. Conduit de remontage
b. Système de régulation de température
c. Coude décanteur / d. Porte inférieure
e. Support de cuve, en acier, béton ou grès

EN a. Pump over tubing / b. Embedded Glycol Heating / c. Racking arm / d. Pomace door
e. Steel, concrete or stone tank base

IT a. Condotto di risalita / b. Sistema di controllo della temperatura / c. Decantatore
d. Portello inferiore / e. Supporto serbatoio in acciaio, calcestruzzo o pietra arenaria

ES • Uso más eficiente del espacio
• Diferentes opciones y accesorios
• Fermentación en depósito abierto

FR • Optimisation de l'espace en cave
• Différentes options et accessoires
• Fermentation en cuve ouverte



EN • More efficient use of space
• Different options and accessories
• Fermentation in an open tank

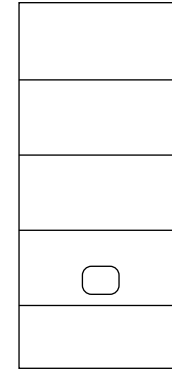
IT • Spazio meglio sfruttato
• Diversi optional e accessori
• Fermentazione a serbatoio aperto



*Sterling Vineyards
Calistoga, California*



*Prototype of Segment system
Sonoma Cast Stone, Petaluma, California*



SEGMENT | 79 & 119 & 164 HL

Diseño a medida

45

ES Sonoma Cast Stone ha diseñado un sistema modular de hormigón especialmente concebido para bodegas de mayor tamaño. Nuestro SEGMENT consiste en un ensamblaje único, basado en un concepto modular, con el cual es posible unir distintos depósitos fabricados según la necesidad de cada bodega. Ello permite una fácil adaptación a cualquier proyecto, optimizando su capacidad de producción.

FR *Sur mesure*

Sonoma Cast Stone a conçu un système en béton modulaire spécialement conçu pour les grandes exploitations viticoles.

Notre modèle SEGMENT consiste en un assemblage unique, basé sur un concept modulaire, avec lequel il est possible de relier différentes cuves fabriquées en fonction des besoins spécifiques de chaque client. Ce modèle peut facilement s'adapter à n'importe quel projet en optimisant sa capacité de production.

EN *Custom design*

Sonoma Cast Stone has designed a modular concrete system specially designed for larger wineries.

Our SEGMENT range consists of a unique assembly, based on a modular concept, with which it is possible to combine different tanks: Each SEGMENT is manufactured according to the needs of the winery. This allows easy adaptation to any project, optimising production capacity.

IT *Disegno su misura*

Sonoma Cast Stone ha ideato un sistema modulare in calcestruzzo, appositamente concepito per cantine di grandi dimensioni.

Il SEGMENT consiste in un assemblaggio di vari elementi modulari, con cui si possono unire vari serbatoi fabbricati in base alle diverse esigenze di ogni singola cantina. Con ciò si ottiene un facile adattamento a qualsiasi struttura, ottimizzandone la capacità di produzione.



COLORES ESTÁNDAR

Couleurs Standard · Standard Colors · Colori Standard

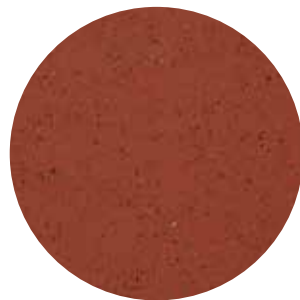
46



C607
Truffle



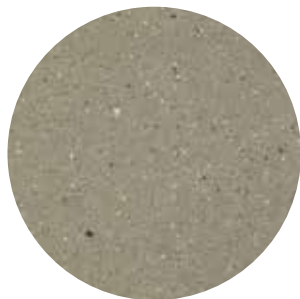
C614
Santa Fé



C615
Siena



C601
Starry Night



C602
Smolder



C605
Peat





Colores a medida / Couleurs sur mesure / Custom colors / Colori personalizzabili



*O'Shaughnessy Estate Winery
Angwin, California*



ACCESORIOS

Accessoires · Accessories · Accessori

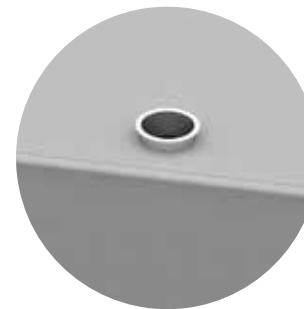
49



Puerta superior ø 400mm

Porte supérieure
Top manway
Portello superiore

NUBARREL™



Racor ø 6"

Raccord
Permanent top
Coperchio con bocchettone

NUBARREL™



Tapa de hormigón

Couvercle en béton
Concrete top with no fitting
Coperchio in cemento

NUBARREL™

ACCESORIOS *Accessoires · Accessories · Accessori*

* para todos los productos / pour tous les produits
for all products / per tutti i prodotti



**Puerta superior redonda
ø 404mm**
Porte supérieure
Top Manway
Portello superiore rotondo

EGG · AMPHORA



**Puerta inferior rectangular
432x555mm**
Porte inférieure rectangulaire
Rectangular pomace door
Portello inferiore rettangolare

SQUARE · CONICAL · TOWER



**Puerta inferior oval
440x320mm**
Porte inférieure ovale
Oval pomace door
Portello inferiore ovale

NUBARREL™ · AMPHORA



**Puerta inferior redonda
ø 418mm**
Porte inférieure ronde
Round pomace door
Portello inferiore rotondo

EGG · NUBARREL™



Racor de vaciado
Raccord de vidange
Drain Port
Bocchettone di svuotamento

NUBARREL™ · AMPHORA



Racor de vaciado
Raccord de vidange
Drain port
Bocchettone di svuotamento

EGG



Racor de vaciado
Raccord de vidange
Drain port
Bocchettone di svuotamento

*



Racor de llenado
Raccord de remplissage
Fill Port
Bocchettone di riempimento

NUBARREL™



Racor sacamuestras ø 1/2"
Raccord de prise d'échantillon
Sample port
Bocchettone di raccolta campioni

*

ACCESORIOS *Accessoires · Accessories · Accessori*

** para todos los productos / pour tous les produits
for all products / per tutti i prodotti*



Racor de trasiego
Raccord de soutirage
Racking port
Bocchettone di travaso

SQUARE · TOWER
EGG · CONICAL



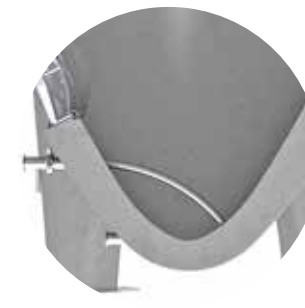
Racor de trasiego
Raccord de soutirage
Racking Port
Bocchettone di travaso

NUBARREL™ · AMPHORA



Buscaclaros
Coude décanteur
Racking Arm
Decantatore

NUBARREL™



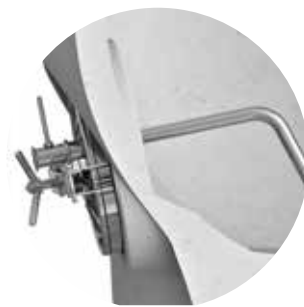
Buscaclaros
Coude décanteur
Racking Arm
Decantatore

AMPHORA



Buscaclaros
Coude décanteur
Racking Arm
Decantatore

EGG



Buscaclaros en puerta inferior
Coude décanteur porte inférieure
Racking through pomace door
Decantatore porta frontale

EGG



Racor de limpieza y sacamuestras
Raccord de lavage et prise d'échantillon
Cleaning and Sample port
Bocchettone di pulizia e raccolta campioni

NUBARREL™



Sensor de temperatura
Sonde de température
Thermowell
Sensore di temperatura

*



Sistema de temperatura
Système de température intégré
Embedded Glycol Heating
Sistema di temperatura

TEACUP · AMPHORA · EGG
SQUARE · CONICAL · TOWER

ACCESORIOS *Accessoires · Accessories · Accessori*

* **para todos los productos** / *pour tous les produits*
for all products / per tutti i prodotti



Pantalla de control de temperatura
 Boitier de régulation thermique
 Display di controllo della temperatura

*



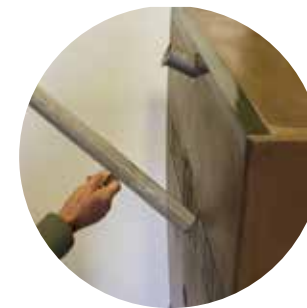
Difusor de oxígeno
 Diffuseur d'oxygène
 Oxygen Emitter
 Diffusore di ossigeno

NUBARREL™



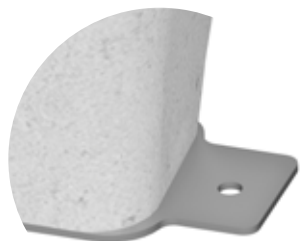
Porta duelas
 Porte douelles
 Oak stave holder
 Portadoghe

NUBARREL™



Cilindro para alternativos
 Cylindre pour alternatives
 Additive Sleeve for alternatives
 Cilindro per aromi alternativi

NUBARREL™



Patas de anclaje - no ajustables
 Pattes de fixation - non ajustable
 Non-adjustable footplate
 Basi di ancoraggio non regolabili

EGG · AMPHORA



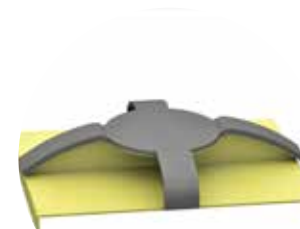
Patas de anclaje ajustables
 Pattes de fixation ajustable
 Adjustable legs
 Basi di ancoraggio regolabili

AMPHORA · EGG



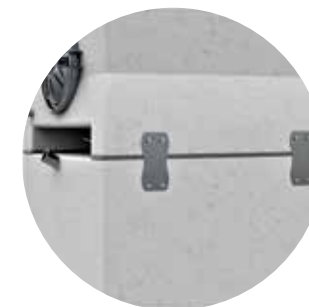
Palet metálico
 Palette métallique
 Metal Pallet
 Pallet metallico

AMPHORA



Palet metálico
 Palette métallique
 Metal Pallet
 Pallet metallico

EGG



Placas de sujeción
 Plaques de fixation
 Holdown Plates
 Carpenteria di fissaggio

NUBARREL™

ACCESORIOS *Accessoires · Accessories · Accessori*

** para todos los productos / pour tous les produits
for all products / per tutti i prodotti*



Rejilla de descube
Grille de filtration
Seed Screen
Griglia di sgrondo

SQUARE · CONICAL
TOWER



Conducto de remontado
Conduit de remontage
Embedded pumpover tube
Condotto di risalita

SQUARE · CONICAL
TOWER



Conducto de remontado en la puerta
Conduit de remontage intégré en la porte
Pumpover Tube through Manway
Condotto di risalita nella porta

SQUARE · CONICAL · TOWER



Sistema de elevación
Crochet de levage
Lifting insert
Ganci di movimentazione

TEA CUP · SQUARE
CONICAL · TOWER



Patatas de anclaje al suelo
Pattes de fixation au sol
Seismic Hold-Down Brackets
Carpenteria di ancoraggio al
pavimento

NUBARREL™



Soporte en acero
Support en acier
Steel base legs
Base in acciaio

SQUARE



Soporte en acero
Support en acier
Steel base legs
Base in acciaio

CONICAL



Soporte de hormigón
Support en béton
Concrete base legs
Base in calcestruzzo

SQUARE



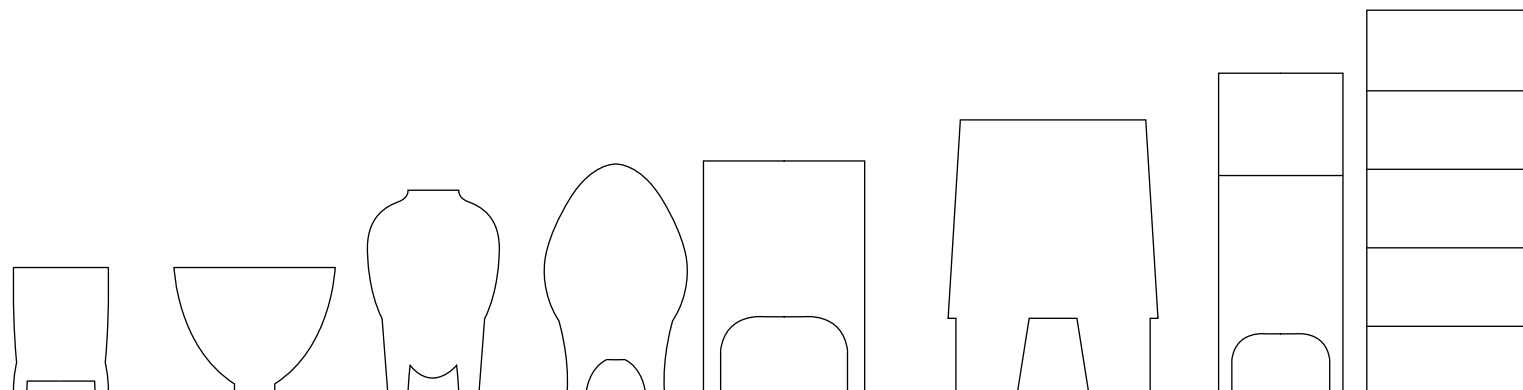
Soporte de hormigón
Support en béton
Concrete base legs
Base in calcestruzzo

CONICAL

ES FICHA TÉCNICA

○ Configuración de serie

● Opciones



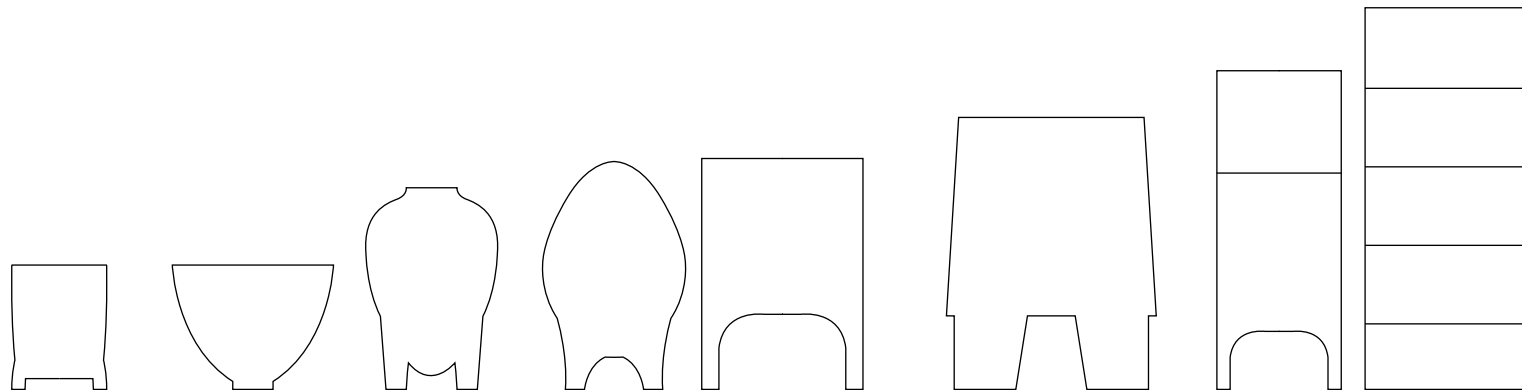
	NUBARREL™	TEACUP	AMPHORA	EGG	SQUARE		830	CONICAL			TOWER	SEGMENT
					580	800		950	1070	Elipt		
Capacidad (hl)	9	10	12	18	22	30	31	36	40	38	54	164
Peso (t)	1,3	1,7	2,1	2,2	3,2	3,6	3,1	3,4	3,6	3,6	6,7	20,2
Altura (cm)	137	118	210	234	136	183	151	179	191	190	302	440
Ancho (cm)	107	158	141	159	159	159	209	210	208	196	159	239
Logotipo Bodega	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Color	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Puerta superior redonda 400mm o 914mm	●				○	○	○	○	○	○	○	
Racor ø 2" o ø 6"	●											
Tapa de hormigón con racor	○											

	NUBARREL™	TEACUP	AMPHORA	EGG	SQUARE 580 800		CONICAL 830 950 1070 Elipt				TOWER & SEGMENT
Puerta superior ø 16" (404mm) con racor ø 2"			○	○							
Puerta inferior redonda o oval (440x320mm)	●		●	●							
Puerta inferior rectangular (432x555mm)					●	●	●	●	●	●	●
Racor de vaciado	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Racor de llenado	○										
Racor sacamuestras ø 1/2"	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○
Racor de trasiego	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○
Racor de limpieza y sacamuestras ø 2"	●										
Buscaclaros	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sensor de temperatura	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Sensor de temperatura adicional		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema de control de temperatura - 1 zona		●									
Sistema de control de temperatura - 2 zonas			●	●	●	●	●	●	●	●	
Sistema de control de temperatura - 3 zonas											●
Pantalla de control de temperatura			●	●	●	●	●	●	●	●	●
Difusor de oxígeno	●										
Cilindro para alternativos de madera	●										
Porta duelas	●										
Patas en acero inoxidable - No ajustable	●		○	○	●	●	●	●	●	●	●
Patas en acero inoxidable - Ajustable			●	●							
Placas de sujeción entre depósitos	●										
Franqueo del depósito en fábrica	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Palet metálico			●	●							
Rejilla de descube					●	●	●	●	●	●	●
Conducto de remontado insertado					●	●	●	●	●	●	●
Sistema de elevación / manipulación		●			●	●	●	●	●	●	●
Soporte de depósito en acero					●	●	●	●	●	●	●
Soporte de depósito de hormigón					●	●	●	●	●	●	●
Soporte depósito imitación piedra tallada					●	●	●	●	●	●	●

FR FICHE PRODUIT

○ *Configuration de série*

● *Options*



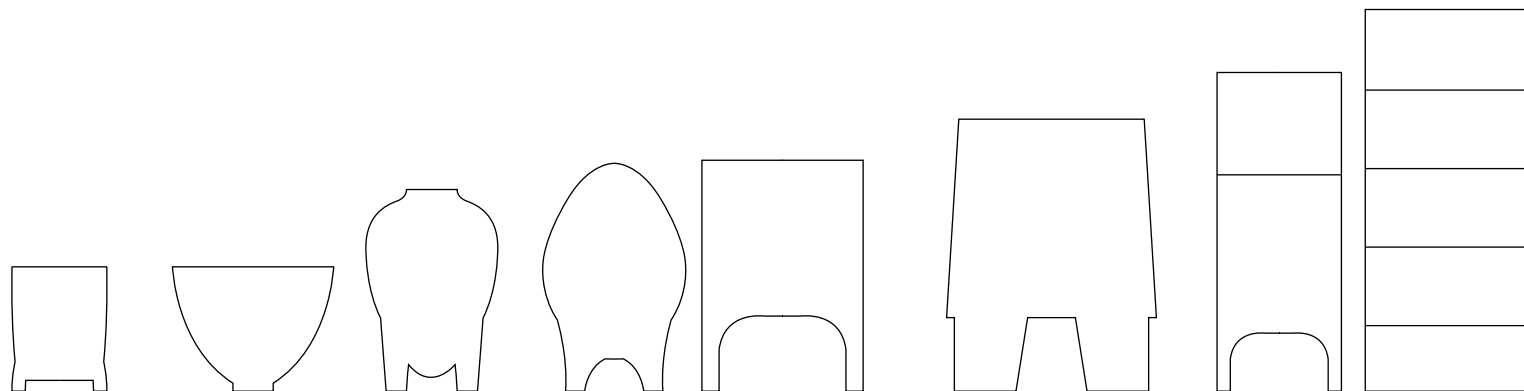
	NUBARREL™	TEACUP	AMPHORA	EGG	SQUARE		CONICAL				TOWER	SEGMENT
					580	800	830	950	1070	Elipt		
Capacité (hl)	9	10	12	18	22	30	31	36	40	38	54	164
Poids (t)	1,3	1,7	2,1	2,2	3,2	3,6	3,1	3,4	3,6	3,6	6,7	20,2
Hauteur (cm)	137	118	210	234	136	183	151	179	191	190	302	440
Largeur (cm)	107	158	141	159	159	159	209	210	208	196	159	239
Logo du domaine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Couleur	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Porte supérieure ronde 400mm ou 914mm	●				○	○	○	○	○	○	○	
Raccord de ø 2" ou ø 6"	●											
Couvercle en béton avec racord	○											

	NUBARREL™	TEACUP	AMPHORA	EGG	SQUARE 580 800	830	CONICAL 950 1070	Elipt	TOWER & SEGMENT
Porte supérieure ø 16" (404mm) avec raccord ø 2"			○	○					
Porte inférieure ronde ou ovale (440x320mm)	●		●	●					
Porte inférieure rectangulaire (432x555mm)					●	●	●	●	●
Raccord de vidange	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Raccord de remplissage	○								
Raccord de prise d'échantillon ø 1/2"	●		○	○	○	○	○	○	○
Raccord de soutirage	●		○	○	○	○	○	○	○
Raccord de lavage et prise d'échantillon ø 2"	●								
Coude décanteur	●		●	●	●	●	●	●	●
Sonde de température	●	●	○	○	○	○	○	○	○
Sonde de température additionnelle		●	●	●	●	●	●	●	●
Régulateur de température intégré - 1 zone		●							
Régulateur de température intégré - 2 zones			●	●	●	●	●	●	
Régulateur de température intégré - 3 zones									●
Panneau de contrôle de température			●	●	●	●	●	●	●
Diffuseur d'oxygène	●								
Cylindre pour solutions alternatives de chêne	●								
Porte équipée de douelles	●								
Pattes de fixation au sol en acier inoxydable - Non ajustable	●		○	○	●	●	●	●	●
Pattes de fixation au sol en acier inoxydable - Ajust.			●	●					
Plaques de fixation entre cuves	●								
Affranchissement de la cuve en usine	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Palette métallique			●	●					
Grille de filtration					●	●	●	●	●
Conduit de remontage intégré					●	●	●	●	●
Crochet de levage		●			●	●	●	●	●
Support de cuve en acier					●	●	●	●	●
Support de cuve en béton					●	●	●	●	●
Support de cuve en grès					●	●	●	●	●

EN TECHNICAL SHEET

○ *Standard range*

● *Options*



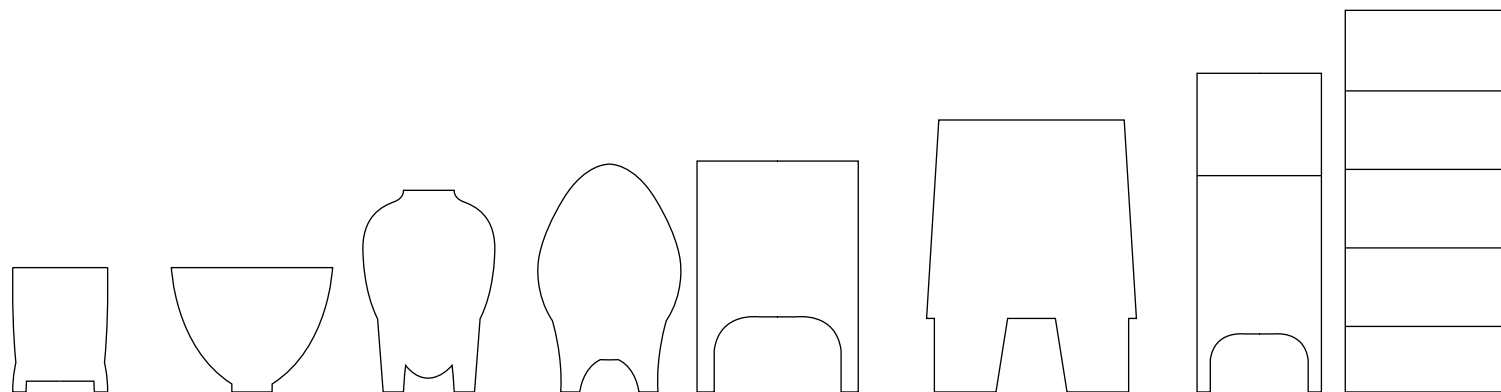
	NUBARREL™	TEACUP	AMPHORA	EGG	SQUARE		830	CONICAL			TOWER	SEGMENT
					580	800		950	1070	Elipt		
Capacity (hl)	9	10	12	18	22	30	31	36	40	38	54	164
Weight (t)	1,3	1,7	2,1	2,2	3,2	3,6	3,1	3,4	3,6	3,6	6,7	20,2
Height (cm)	137	118	210	234	136	183	151	179	191	190	302	440
Width (cm)	107	158	141	159	159	159	209	210	208	196	159	239
Winery logo	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Colour	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Round Top manway 400 or 914mm	●				○	○	○	○	○	○	○	
Tri-clover Fitting 2" or 6"	●											
Concrete top with fittings	○											

	NUBARREL™	TEACUP	AMPHORA	EGG	SQUARE 580 800		CONICAL 830 950 1070 Elipt				TOWER & SEGMENT
Manway ø 16" (404mm) with 2" Tri-clover fitting			○	○							
Pomace door - round or oval (440x320mm)	●		●	●							
Pomace door - rectangular (432x555mm)					●	●	●	●	●	●	●
Drain port	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fill port	○										
Sample port 1/2"	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○
Racking port	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cleaning and sample port - 2"	●										
Racking arm	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Thermowell	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Additional thermowell		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Embedded Glycol Heating · Cooling coils 1 zone		●									
Embedded Glycol Heating · Cooling coils 2 zones			●	●	●	●	●	●	●	●	
Embedded Glycol Heating · Cooling coils 3 zones											●
TankNet Glycol control System			●	●	●	●	●	●	●	●	●
Oxygen emitter insert	●										
Additive sleeve for oak alternatives	●										
Oak stave holder	●										
Seismic Hold down legs - Stainless - Not Adjust.	●		○	○	●	●	●	●	●	●	●
Seismic Hold down legs - Stainless - Adjust.			●	●							
Tank to tank holdown plates - Stainless	●										
Factory preparation tank wash	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Metal transfer pallet			●	●							
Seed screen with mounting tabs					●	●	●	●	●	●	●
Embedded Pump over tubing					●	●	●	●	●	●	●
Embedded lifting inserts		●			●	●	●	●	●	●	●
Steel tank base					●	●	●	●	●	●	●
Concrete tank base					●	●	●	●	●	●	●
Stone tank base					●	●	●	●	●	●	●

IT SCHEDA TECNICA

○ Configurazione di serie

● Optional



	NUBARREL™	TEACUP	AMPHORA	EGG	SQUARE		CONICAL				TOWER	SEGMENT
					580	800	830	950	1070	Elip		
Capienza (hl)	9	10	12	18	22	30	31	36	40	38	54	164
Peso (t)	1,3	1,7	2,1	2,2	3,2	3,6	3,1	3,4	3,6	3,6	6,7	20,2
Altezza (cm)	137	118	210	234	136	183	151	179	191	190	302	440
Larghezza (cm)	107	158	141	159	159	159	209	210	208	196	159	239
Logo Cantina vinicola	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Colore	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Portello superiore 400mm o 914mm	●				○	○	○	○	○	○	○	
Bocchettone ø 2" o ø 6"	●											
Coperchio in cemento con bocchettone	○											

	NUBARREL™	TEACUP	AMPHORA	EGG	SQUARE 580 800		CONICAL 830 950 1070 Elipt				TOWER & SEGMENT
Portello superiore ø 16" (404mm) con bocchettone ø 2"			○	○							
Portello inferiore rotondo od ovale (440x320mm)	●		●	●							
Portello inferiore rettangolare (432x555mm)					●	●	●	●	●	●	●
Bocchettone di svuotamento	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bocchettone di riempimento	○										
Bocchettone di raccolta campioni ø 1/2"	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bocchettone di travaso	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bocchettone di pulizia e raccolta campioni ø 2"	●										
Decantatore	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sensore di temperatura	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Sensore di temperatura addizionale		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema di controllo della temperatura - 1 zona		●									
Sistema di controllo della temperatura - 2 zone			●	●	●	●	●	●	●	●	
Sistema di controllo della temperatura - 3 zone											●
Display di controllo della temperatura			●	●	●	●	●	●	●	●	●
Diffusore di ossigeno	●										
Cilindro per sistemi di aromi alternativi in legno	●										
Portadoghe	●										
Basi di ancoraggio al pavimento in acciaio inossidabile - Non regolabili	●		○	○	●	●	●	●	●	●	●
Basi di ancoraggio al pavimento in acciaio inossidabile - Regolabili			●	●							
Carpenteria di fissaggio tra serbatoi	●										
Passivazione del serbatoio in fabbrica	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pallet metallico			●	●							
Griglia di sgrondo					●	●	●	●	●	●	●
Condotto di risalita inserito					●	●	●	●	●	●	●
Ganci di movimentazione		●			●	●	●	●	●	●	●
Supporto serbatoio in acciaio					●	●	●	●	●	●	●
Base serbatoio in calcestruzzo					●	●	●	●	●	●	●
Base serbatoio in pietra arenaria					●	●	●	●	●	●	●

ES CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE SU DEPÓSITO DE HORMIGÓN

A. PREPARACIÓN DEL DEPÓSITO NUEVO

Paso 1. Franqueo con ácido tartárico si no lo hubiera realizado Sonoma Cast Stone by SAS.

Aplique varias capas de ácido tartárico (entre 15-20%) para crear una capa de tartratos que impida el paso de los metales al vino, evitando así una disminución de la acidez total. Para finalizar enjuague con agua varias veces hasta que el agua salga limpia. El pH de las paredes del depósito puede comprobarse con tiras reactivas de pH. El pH deberá estar entre 6 y 7.

Paso 2. Desinfección del depósito antes de su uso

Aplique una solución desinfectante de PAA (ácido peroxiacético de 3 a 8%) y luego enjuague con agua abundante.

B. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ENTRE CICLOS DE FERMENTACIÓN O CRIANZA

Paso 1. Para eliminar los tartratos pegados en la superficie, utilice una solución alcalina (hidróxido sódico en una solución en agua a un 3-5%). Enjuague con abundante agua.

Paso 2. Franqueo del depósito con ácido tartárico.

Paso 3. Desinfección del depósito.

FR ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUVE EN BETON

A. PREPARATION DE LA CUVE NEUVE

Étape 1. Affranchissement avec de l'acide tartrique si non effectué par Sonoma Cast Stone by SAS.

Appliquez plusieurs fois, pendant plusieurs jours, une solution d'acide tartrique (entre 15 et 20%) afin de former une couche de tartrates qui limitera le passage des métaux dans le vin, et évitera sa perte d'acidité. Puis, rincez plusieurs fois avec de l'eau jusqu'à ce que celle-ci soit claire. Vous pouvez vérifier le pH des parois de la cuve avec des bandelettes réactives. Le pH doit être compris entre 6 et 7.

Étape 2. Désinfectez la cuve avant utilisation

Appliquez une solution désinfectante de PAA (acide peroxyacétique de 3 à 8%), puis rincez abondamment à l'eau.

B. NETTOYAGE ET DESINFECTION ENTRE LES CYCLES DE FERMENTATION OU D'ELEVAGE

Étape 1. Pour éliminer le tartrate collé à la surface, utilisez une solution alcaline à base de soude (hydroxyde de sodium dans une solution d'eau à 3-5 %). Rincez abondamment à l'eau.

Étape 2. Affranchissez la cuve avec de l'acide tartrique.

Étape 3. Désinfectez la cuve.

EN CARE AND MAINTENANCE OF YOUR CONCRETE WINE TANK

A. NEW TANK PREPARATION

Step 1. Washing with tartaric acid if not performed by Sonoma Cast Stone by SAS.

Apply several coats of tartaric acid (between 15-20%) creating a layer of tartrates that restricts metals from passing into the wine, preventing a decrease in total acidity. Finally, rinse with water until the water comes out clean. You can test the pH of the tank walls with pH test strips. The pH should be between 6 and 7.

Step 2. Anti-bacterial rinse to disinfect the tank before use. Apply a disinfectant solution of PAA (peroxyacetic acid at 3 to 8%) and then rinse with plenty of water.

B. CLEANING AND DISINFECTION BETWEEN FERMENTATION OR AGEING CYCLES

Step 1. To remove tartrates stuck on the surface, use an alkaline solution (sodium hydroxide in a 3-5% water solution). Rinse with plenty of water.

Step 2. Wash the tank with tartaric acid.

Step 3. Anti-bacterial rinse to disinfect the tank.

IT TRATTAMENTO E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SERBATOIO IN CALCESTRUZZO

A. PREPARAZIONE DEL SERBATOIO NUOVO

Fase 1. Passivazione con acido tartarico se non eseguita da Sonoma Cast Stone by SAS.

Applicare varie mani, per più giorni, di una soluzione di acido tartarico (rapporto peso/volume compreso tra il 15 ed il 20%) creando uno strato di tartrati che limiti il passaggio dei metalli al vino, evitando la caduta dell'acidità totale. Per ultimo, sciacquare con acqua varie volte finché l'acqua non uscirà pulita. Potete verificare il pH delle pareti del serbatoio con strisce reattive di pH: il valore di pH dovrà risultare tra 6 e 7.

Fase 2. Disinfettare il serbatoio prima di utilizzarlo

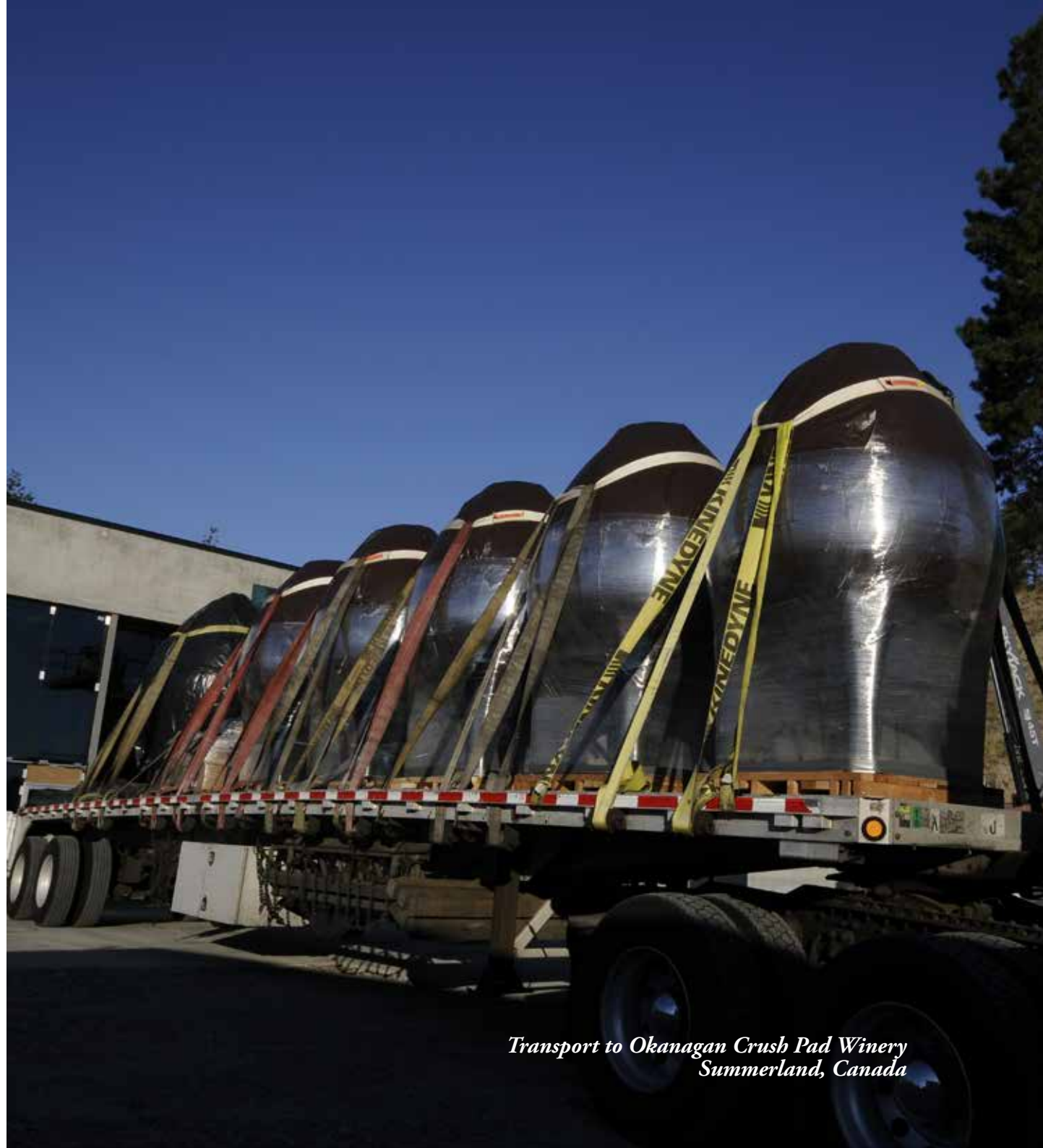
Applicare una soluzione disinfettante di PAA (acido perossiacetico dal 3 all' 8%) e poi sciacquare in abbondanza con acqua.

B. PULIZIA E DISINFEZIONE TRA CICLI DI FERMENTAZIONE O INVECCHIAMENTO

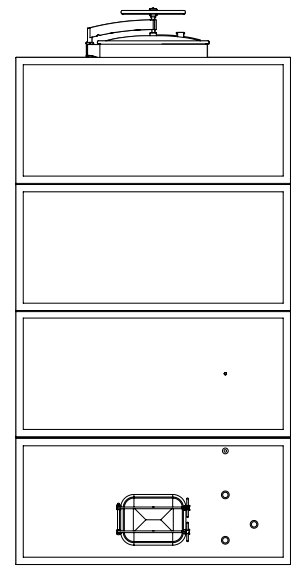
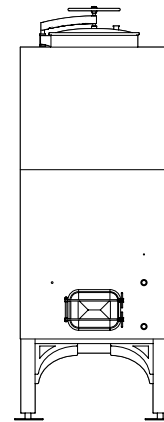
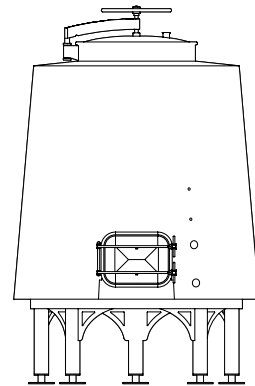
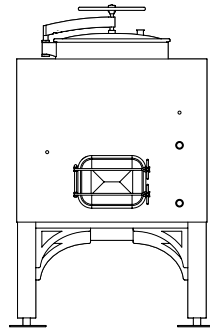
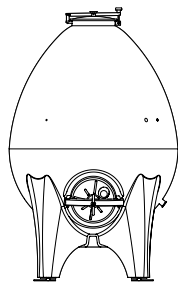
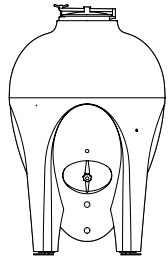
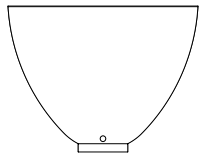
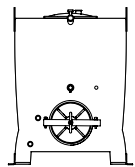
Fase 1. Per eliminare i tartrati attaccati alla superficie, usare una soluzione alcalina a base di idrossido di sodio (idrossido di sodio in una soluzione acquosa del 3-5%). Sciacquare in abbondanza con acqua.

Fase 2. Tartarizzare il serbatoio

Fase 3. Disinfettare il serbatoio.



*Transport to Okanagan Crush Pad Winery
Summerland, Canada*





Pg. Torras i Bages, 106 · 08030 Barcelona - Spain
Tel. +34 933 458 850 · Fax. +34 933 461 713

www.sas1900.com
sonomabysas@sas1900.com



@sonomabysas



SAS

TESSERA
by SAS

SASSTEAK

SASSTONE

son marcas registradas de SAS Prefabricados de Hormigón, S.A.