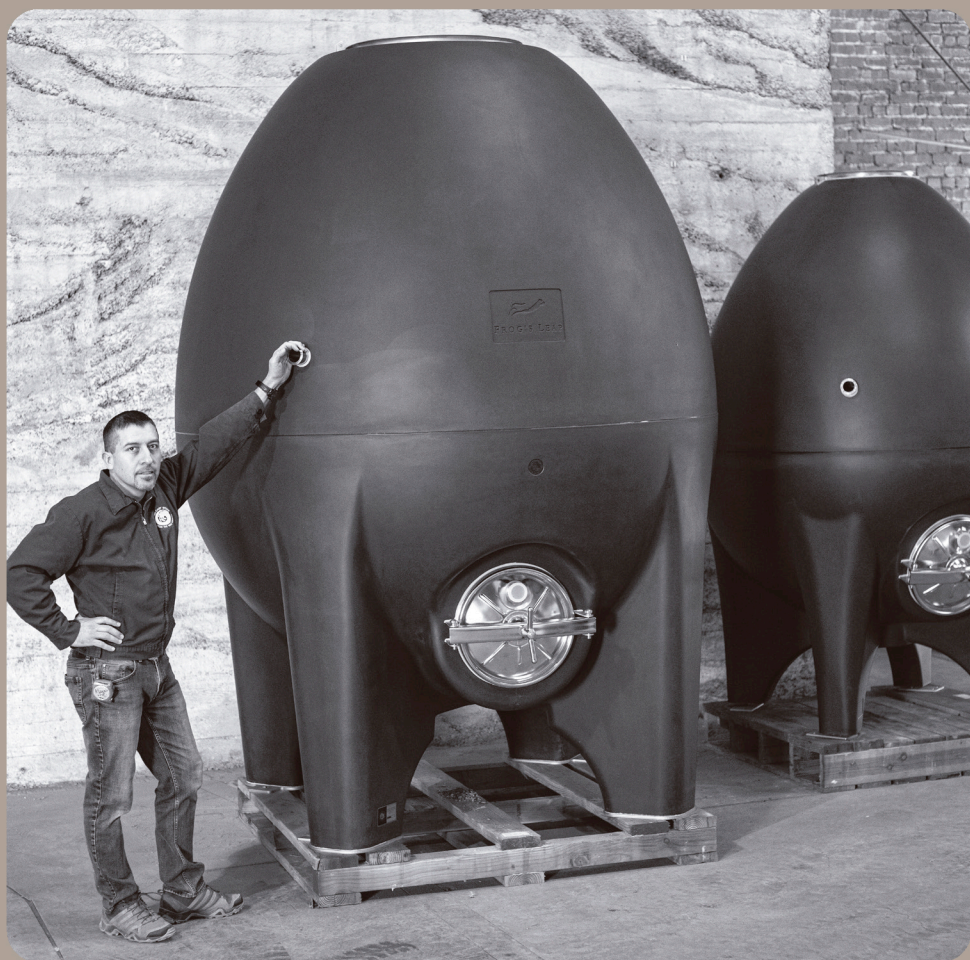




SUPER EGG

38hl



SONOMA CAST STONE

MADE IN EUROPE BY

SAS

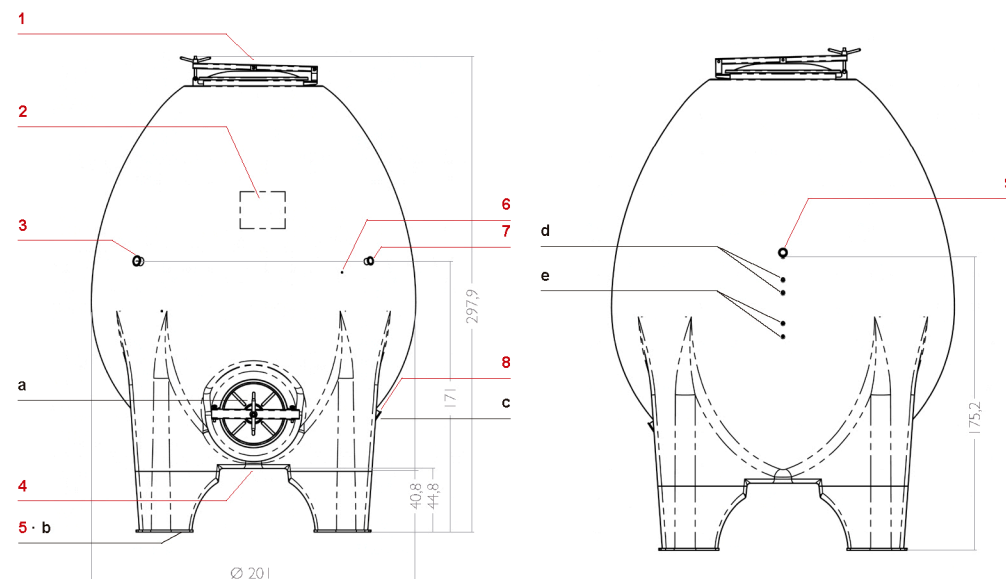


SUPER EGG 38hl

Único y exclusivo en volumen y forma

El depósito Super Egg es el único en todo el mundo con este volumen, 38hl, y de diseño ovoide perfecto tanto para la fermentación como para la crianza de vinos. Ha sido diseñado para clientes que buscan modelos cada vez más grandes, depósitos de hormigón de mayor volumen, que tengan todos los beneficios del hormigón, y las ventajas que les otorgan ciertas formas.

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.



SUPER EGG 38hl

Único y exclusivo en volumen y forma

CONFIGURACIÓN DE SERIE

1. Puerta superior
2. Logotipo de bodega
3. Válvula sacamuestras Ø 1/2"
4. Racor de vaciado 2" T.C
5. Patas de sujeción no ajustables
6. Racor para etiqueta
7. Sensor de temperatura 3/4"
8. Racor de trasiego
9. Racor para sensor de temperatura 3/4" BSPT (hembra)

OPCIONES

- a. Puerta inferior
- b. Patas de sujeción ajustables
- c. Buscacrudos
- d. e. Sistema de control de temperatura de 3/4" F.P.T



TOWER 54hl *El gigante de la casa*

CONICAL 31 & 36 & 38 ELIPT. & 40hl *Grandes medidas para grandes cosechas*

SUPER EGG 38hl *Único y exclusivo en volumen y forma*

SQUARE 22 & 30hl *Eficiencia de espacio*

EGG 18hl *Movimiento continuo*

AMPHORA 12hl *De la antigüedad a la actualidad*

NUBARREL™ 9hl *El modelo óptimo para pequeñas vinificaciones*



Más información sobre nuestros depósitos de hormigón para vino.
Més informació sobre els nostres dipòsits de formigó per a vi.
Plus d'information sur nos cuves à vin en béton.



Pg. Torras i Bages 106

08030 Barcelona

Spain

+34 933 458 850

+34 933 461 713

www.sas1900.com

sonomabysas@sas1900.com

@sonomabysas

