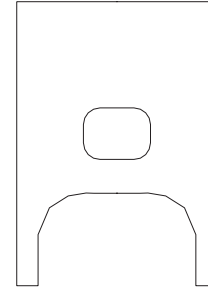




*Artesa Vineyards & Winery
Napa, California*



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

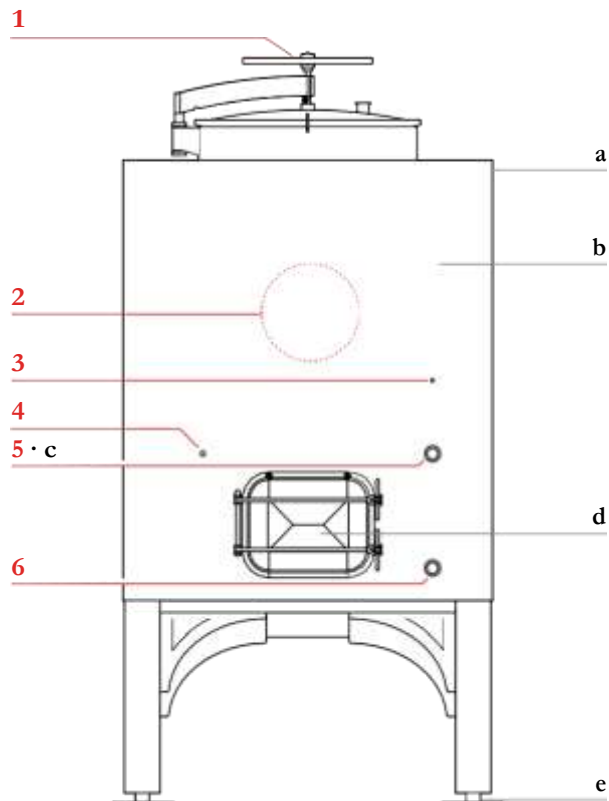
De série · Standard · Di serie

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

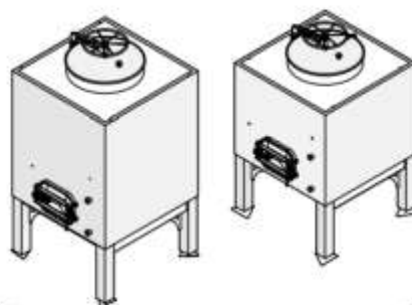
ES a. Conducto para remontado / b. Sistema de control de temperatura
c. Buscaclaros / d. Puerta inferior / e. Soporte en acero, hormigón o piedra arenisca

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*