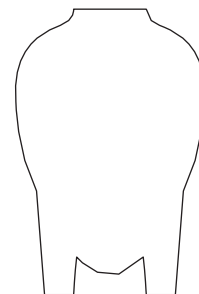




*Sonoma Cast Stone
Petaluma, California*



*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*

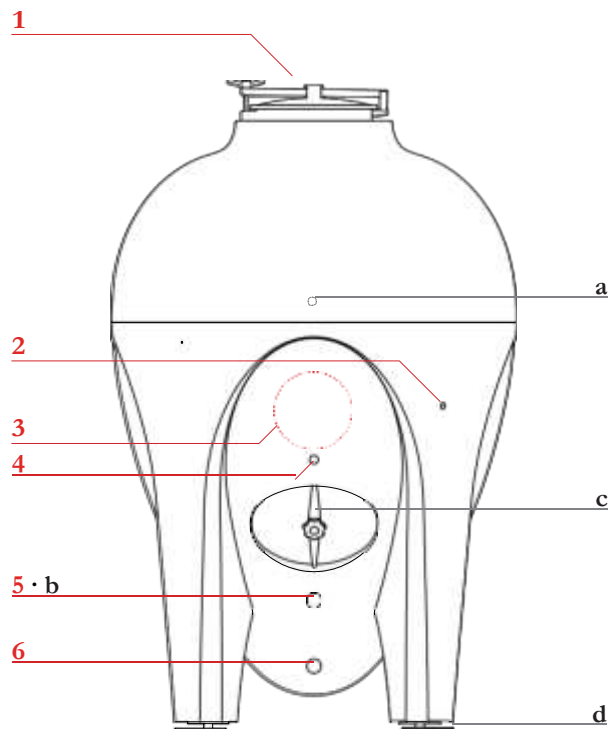
L'uso delle anfore risale a tempi immemorabili, a quando si utilizzavano per conservare e trasportare il vino. Questi contenitori, inizialmente concepiti per l'invecchiamento e la conservazione del vino, divennero sempre più popolari per la fermentazione e la macerazione.

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*