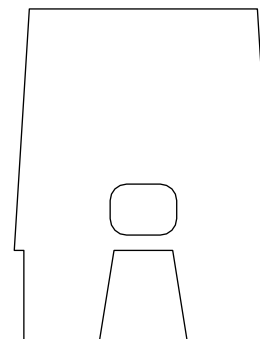




*Law Estate Wines
Paso Robles, California*



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

Grandes medidas para grandes cosechas

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

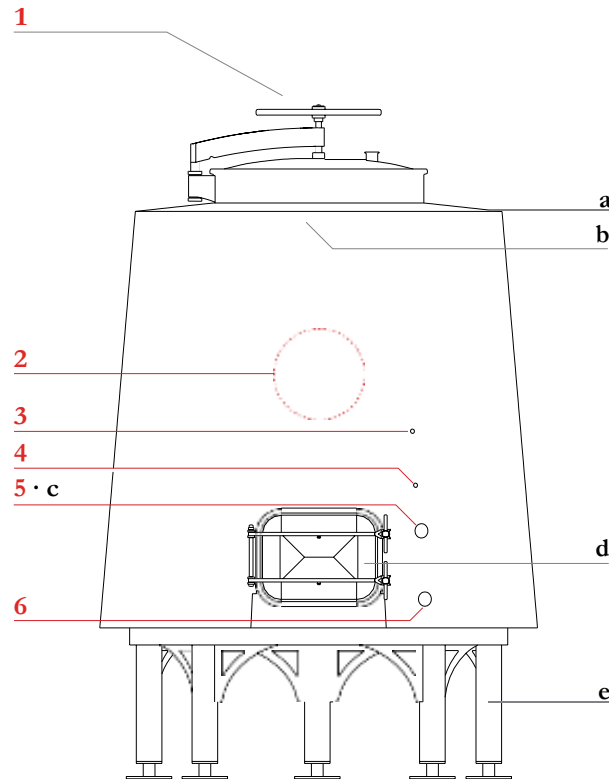
De série · Standard · Di serie

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

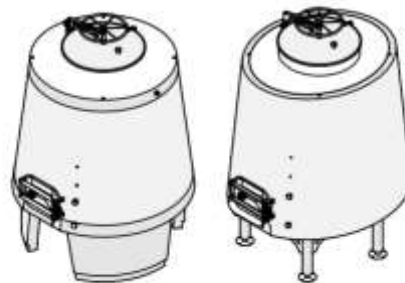
ES · Movimiento de lías

- 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*