

Nicht nur das Wissen und die sorgfältige Arbeit des Weinbauers, auch hochwertige Ausrüstungen spielen im Prozess der Traubenverarbeitung eine wichtige Rolle.

Die Edelstahlbehälter sichern in allen Phasen der Vinifikation (Mazeration, Gärung, Schöpfung, Reifung, Klärung) eine einfache Handhabung und ermöglichen eine gezielte Behandlung des Weins:

- ▶ glatte Oberflächen ermöglichen die Einhaltung von hohen Hygienestandards
- ▶ möglich ist die gezielte Reifung des Weins unter kontrollierter Sauerstoffzufuhr
- ▶ die Frische von gelagertem Wein bleibt lange erhalten und ohne unerwünschten Beigeschmack



Weinlagertanks:



Weinlagertanks Typ E



Mehrkammertanks Typ D



Stapeltanks Typ C

Drucktanks für Schaumweinerstellung:



Typ RTI

Immervolltanks:



Typ F



Typ S-excl.



Typ S

Rechteck- und Ovaltanks:



Ovaltanks Typ V



Rechtecktanks Typ P



Rechtecktanks Typ P



Rechtecktanks Typ M

Tanks mit Isolierung:



Typ I

Die Mazeration ist bei der Herstellung von Qualitätsweinen ein wichtiger und gleichzeitig auch ein heikler Prozess. Um die Mazeration kontrolliert steuern zu können, benötigt man viel Wissen und Erfahrung. Nur wenn die Mazeration richtig durchgeführt wird, bekommt der Wein seinen individuellen Charakter.

Die Mazeration ist abhängig von der Charakteristik und Qualität der Traube sowie der Entscheidung des Winzers, welchen Stil er dem späteren Wein verleihen möchte.

Winzer, die diesen komplexen Prozess nicht dem Zufall überlassen wollen, können modern ausgestattete Gärbehälter verwenden.



Überschwalltank Typ K



Überschwalltank Typ FK



Überschwalltank Typ KC



Maischetaucher Typ PK



Maischetaucher Typ FPK



Maischetaucher Typ PIP

