

Fondería **MURUA** *desde 1898*



TINAS TRONCO-CÓNICAS

Durante muchos siglos, el roble ha sido considerado un buen material para contener líquidos, tanto para la fermentación de los mostos como para el envejecimiento del vino. Este gran recipiente, además ha demostrado ser capaz de impartir aromas y carácter al vino durante el proceso de fermentación.

Las Tinas, están equipadas con una tapa de acero superior 600/800/1000 mm de diámetro, lo que permite la fermentación al aire libre. Tras la fermentación, con la tapa de acero cerrada, la tina permite el correcto envejecimiento del vino. La puerta principal, las válvulas de vaciado parciales y totales permiten un fácil racking y una extracción rápida del orujo.

Nuestras tinas tronco-cónicas de roble se pueden construir con capacidades desde 12 hasta 110 hectolitros.

Las duelas de roble de nuestras tinas actúan como difusores micro-oxigenadores ideales, lo que permite:

- Eliminar aromas reductivos no apropiado, causados por el estrés debido a la falta de oxígeno sufrido por las levaduras.
- Permitir que el oxígeno y los taninos de roble puedan entrar inmediatamente en contacto en los procesos químicos complejos que conducen a la combinación adecuada de las antocianinas con los taninos y, como consecuencia, a una mayor estabilidad del color en los vinos.
- El resultado es también la formación de taninos de cadena más larga, con vinos más ricos, redondos y duraderos.
- Tener una menor reducción en el patrimonio taninos- antocianinas en comparación con fermentaciones en otros recipientes.



Accesorios:

- Embudo de vidrio
- Puerta de hombre frontal de acero inoxidable Aisi 316
- Válvulas de acero inoxidable AISI 316 con Ø 50
- Soporte en madera laminada
- Tapa superior de acero inoxidable Aisi 316 Ø 800 mm, con estructura h. mm.90
- Tapa superior de acero inoxidable Aisi 316 Ø 600 mm, con estructura h. mm.90
- Tubo para vaciar la cuba en acero inoxidable Aisi 316 con válvula Ø 50
- Válvulas de acero inoxidable AISI 316 para tomar muestras incluido en el precio
- Placa de refrigeración 1400x370 de acero inoxidable AISI 316
- Nivel de tostado solicitado por el cliente



Modelo	Cap. (Lts)	Longitud duela	Diametro max.	Diametro min.
Cuba en roble francés Allier HI 30	3.000	180 cm	185 cm	157 cm
Cuba en roble francés Allier HI 40	4.000	190 cm	202 cm	173 cm
Cuba en roble francés Allier HI 50	5.000	210 cm	213 cm	185 cm