



HOLZBOTTICHE

Wir bieten eine komplette und anpassbare Auswahl an Holzbottiche für alle Ihre Bedürfnisse in Weiß und Rot.

Seit 2004 bieten wir Standardreferenzen in unserem Katalog an: Die Volumina sind Vielfache von Tonnen von Trauben: von 1 T bis 8 T oder Vielfache von 228 L Stücken für den Weinausbau (10x228 L, 15x228 L, usw.).

Aber wir bieten auch maßgeschneiderte Holzbottiche von 10 bis 100 Hl an, angepasst an alle Cuvées-Volumen, an schwierige Kellerzugänge, usw... Es genügt uns, die gewünschten Volumina, sowie Ihre möglichen Kellerzugangsschwierigkeit anzugeben, und wir werden gemeinsam das entsprechende Produkt finden.

VERFÜGBARE PRODUKTE

Bottich für die Weinbereitung, für den Weinausbau, für die Maischegärung & Weinausbau, von 1 zu 8 T als Standardreferenzen, oder von 10 bis 100 Hl auf Maß.

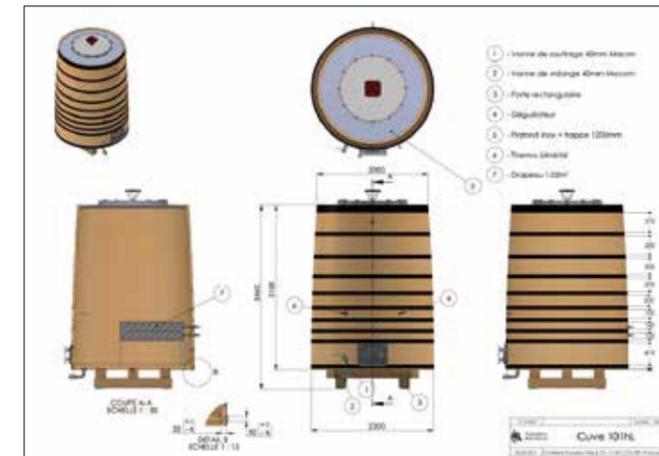
WISSENSWERT

Wir produzieren 50% unserer Holzbottiche auf Maß.



BOTTICHE FÜR DIE WEINBEREITUNG

Ein klassisches und effizientes Werkzeug für die Rotweinbereitung. Dieser offene aus Eichenholz Bottich ist rund. Je nach Bedarf und Weinbereitungsmethoden kann er wie folgt ausgestattet werden: Mannloch, Maischesieb, Kühlvorrichtungen, Restablauf, Proberhähne, usw.



BOTTICHE FÜR WEINBEREITUNG UND / ODER WEINAUSBAU:

Das ausgesuchte Holz ist für diesen Weinbereitungsbottich strenger ausgewählt. Dieser Bottich ist auch für den Weinausbau durch folgenden Zubehör geeignet: **Edelstahldach, abnehmbare Deckel oder Klappdeckel** mit variablem Durchmesser oder voller Öffnung, **Mannloch, Wärmeregulierungssystem** (Wärmtauschplatte, Kühlschlange) ... Je nach Ausstattung kann er für Weißweine oder Rotweine verwendet werden. Bei Bedarf stehen wir für die Auswahl von entsprechenden Zubehöre Ihnen zur Verfügung.

