

OVALE STÜCKFÄSSER

Eine andere Version des runden Stückfasses mit der gleichen Geschichte und den gleichen Funktionen!

Selbst nach jahrzehntelangen Tests ist es immer noch schwierig zu sagen, dass ein ovales Stückfass harmonischer oder feiner sein wird als ein rundes Stückfass gleicher Kapazität. Das ist eine Geschmacksache. Bewegung und Arbeit auf Hefe werden sicherlich durch seine spezifische Form anders beeinflusst als durch das runde Stückfass. Destotrotz wird es immer schwierig sein, eine Präferenz für das eine oder das andere zu haben.

Dank seine Form und Höhe kann **die Raumnutzung im Keller optimiert werden**. Dies ist sein Hauptvorteil.

Wir bieten Standardstückfässer mit mehreren Fassungsvermögen von Burgunder-Barrique, aber auch maßgeschneiderte Holzfässer an. Wir werden dann gemeinsam Ihre Bedürfnisse und die gewünschten Dimensionen prüfen.

VORTEILE

- > Diskreter Holzeinfluss durch eine tiefgehende Toastung
- > Holzausbau in großen Volumen
- > Positiver Effekt in finanzieller Hinsicht
- > Optimierung des Raums
- > Verbesserung der Logistik im Weinkeller
- > Besonders geeignet für enge Kellerräume
- > Ein geschmackvolles Produkt im Keller

STANDARDAUSRÜSTUNG: Restablauf, Klarablauf, Probierhahn, ovales Edelstahlmannloch, Gärspund, Fasslager aus Eichenholz.

OPTIONAL: Reifen-Anstrich, Schild mit Kundenlogo.



VERFÜGBARE PRODUKTE

CO6 - 13,70 HL / CO10 - 22,80 HL / CO15 - 34,20 HL
CO20 - 45,60 HL / CO25 - 57,00 HL, oder Stückfässer auf Maß

Dieses Stückfass kann auf Wunsch auch mit viel Zubehör wie Abläufe, Wärmtauschplatte, Heiz- bzw. Kühlschlangen, Thermometer, usw. ausgestattet werden.