

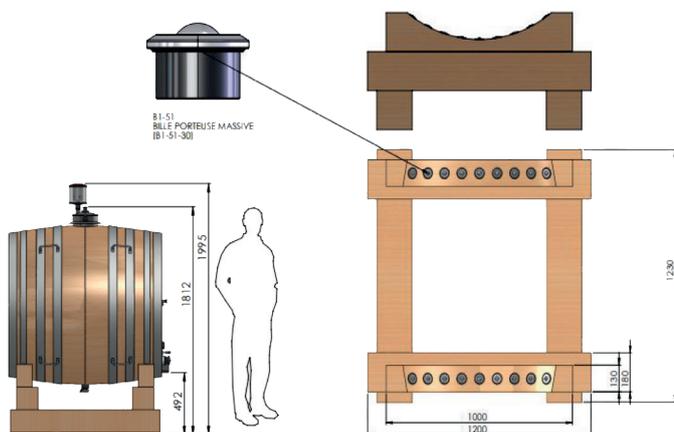
El Fudre rotativo



El **FR360°** es un fudre redondo de roble francés, con accesorios personalizables, posicionado en un sistema único de soporte con rodamientos.

¡El "know-how", el material, los accesorios, las garantías de la tonelería Rousseau y el tecnicismo complementario!

El bastidor está equipado con **rodamientos de bolas de acero inoxidable** que hacen que el movimiento de equilibrio o rotación sea muy fácil, manipulado por un solo operario, para fudres de hasta 12 hl. Un sistema discreto y eficaz que permite girar íntegra y fácilmente el fudre sobre sí mismo.



Los **ORGANOLÉPTICOS**

Sin bombeo o manipulación que puedan "fatigar" los vinos y oxidación limitada en comparación con un depósito abierto.

PARA LOS BLANCOS

Batonnage / puesta en suspensión de las lías de forma simple y eficaz sin toma de aire en el momento de la operación para preservar la fruta y la intensidad del color, así como favorecer el desarrollo de aromas complejos.

PARA LOS TINTOS

Vinificación en fudre posible añadiendo una puerta: extracción / difusión de los compuestos fenólicos de forma suave, progresiva y homogénea.

Inmersión del sombrero por simple rotación reemplazando el bazuqueo o "pigeage" y remontado.

Mejor integración de la madera y los taninos.

Los **PRÁCTICOS**

Los rodamientos de bolas **facilitan la rotación**

Fabricación a medida

Adaptación personalizable **a las transpaletas**

Asas para una fácil manipulación

¡ Operaciones de **limpieza / escurrido** facilitadas !

Los **ESTÉTICOS**

Sistema discreto puesto que está completamente integrado en el bastidor.

Marcado láser de su logotipo en la parte delantera

Soporte de roble con protección de acero inoxidable

OPCIONES POSIBLES

Puerta de descube, puerta ovalada de autoclave, boca superior, válvula de trasiegos, vaciado total, grifo toma-muestras, termómetro, protector de la sonda, pies regulables de acero inoxidable.