

InOak Tank



Flessibilità del tappo galleggiante, **tecnicità** del tino troncoconico e **autenticità** del legno.

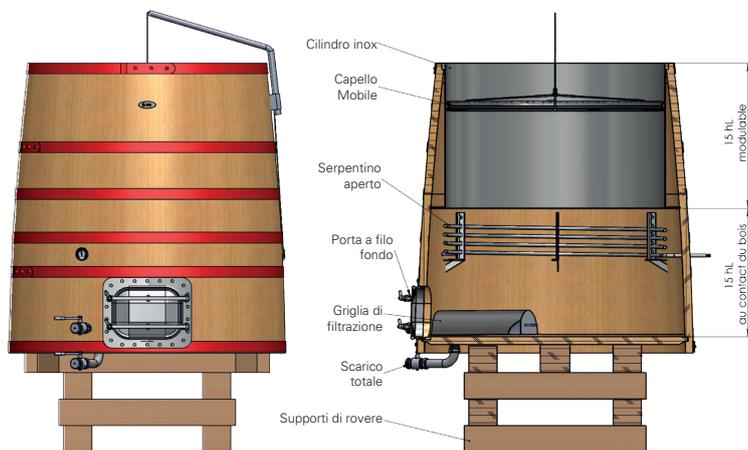
Tonnellerie Rousseau si impegna a innovare e fornire soluzioni di invecchiamento e vinificazione ai propri clienti.

Per rispondere al problema della variabilità del raccolto e alla necessità di flessibilità dei contenitori da cantina, proponiamo una soluzione che offre l'adattabilità di volume del tappo galleggiante mantenendo i vantaggi del tino troncoconico.

Poiché la comunicazione è al centro della professione del viticoltore, abbiamo adattato questo prodotto tecnico integrandolo nel tino di legno per una resa estetica autentica e calda.

Il tino ibrido è il riuscito connubio tra prestazioni, modernità e tradizione delle botti!

Il know-how, la materia, gli accessori: le garanzie della Tonnellerie Rousseau e della tecnicità complementare



ESTETISMO E ELEGANZA

Discrezione del sistema: Corona inox integrata al tino di legno

Finiture Rousseau: Supporto di rovere o inox, vernice, cerchi al piacere (Galva, dipinti o inox)

PRATICITÀ

Tino versatile: Vinificazione, affinamento e stoccaggio

Volume variabile: a seconda dell'altezza della corona (fatta su misura)

Impatto legno moderato e delicato

Ottimizzazione dello spazio in cantina, perciò, ottimizzazione finanziaria

+ SOFFITTO MOBILE

Flessibilità dei volumi in fase di affinamento: Uno stesso tino per volumi variabili

Flessibilità dei volumi negli assemblaggi: Possibilità di assemblare senza essere limitato da un volume.

+ TINO TRONCOCONICO DI ROVERE

Rovere Francese di qualità superiore

Ammorbidimento e polimerizzazione dei tannini

Migliore circolazione del liquido nel tino per un'estrazione più delicata.

Inerzia termica

Scambi succo/vinaccia favoriti dall'immersione del capello

Bagnatura del capello di vinaccia, facilitata dalla sua ridotta superficie

OPZIONI POSSIBILI

Serpentino, forca di sostegno del capello, Portella, filtrazione, cerchi inox, support inox regolabile, etc.