



DOUELLE TRANSPARENTTE

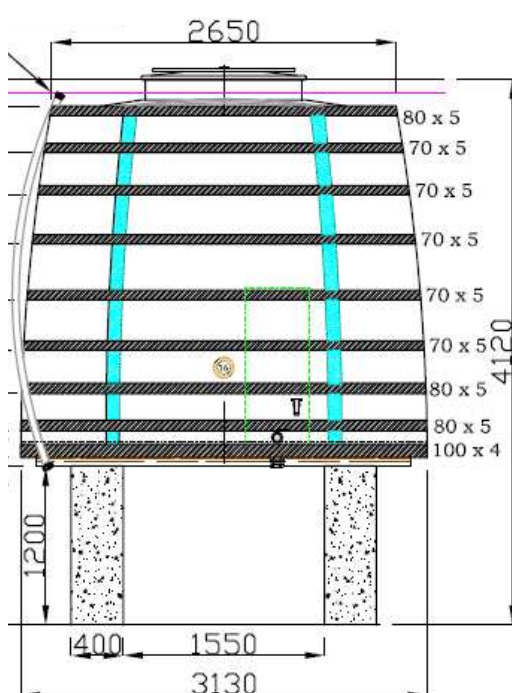
INNOVATION 2013-14



Crédit photo : Emanuele Scorcelletti

LES IDÉES LES PLUS SIMPLES SONT PARFOIS LES MEILLEURES... CETTE NOUVELLE OPTION PERMET D'ALLIER TRADITION ET MODERNITÉ, EN MARIANT LA MATIÈRE BOIS À LA TRANSPARENCE DU PLEXIGLASS.

DONNÉES TECHNIQUES



Matière : plexiglass alimentaire parfaitement transparent.

Au coeur du process : observation à l'oeil nu de toutes les étapes de la vinification (formation du chapeau de marc, dégagements gazeux, remontages, délestages, etc.).

Atout technique : permet le suivi du remplissage de la cuve, en remplacement d'une jauge de niveau.



RÉFÉRENCE & TARIF

- Brevet déposé en 2007
- Client référence : Château Mouton Rothschild
- Tarif de l'option : 1000 €HT/douelle
→ Installation possible de plusieurs douelles transparentes si non jointives