ALMA

Nacido del saber hacer de los artesanos de Tonnellerie Baron
en la crianza de grandes vinos y Vinificación Intégrale© *,

ALMA es la fusión de cerámica y roble en formato ovoide.

Este nuevo concepto, creado por nuestra oficina de diseño integrado,
ofrece una solución única para la fermentación y crianza de vinos tintos o blancos.
ALMA es la simbiosis perfecta entre la complejidad del roble
y la precisión de la cerámica para preservar la pureza de la fruta.

Diseñado para favorecer la maceración de la uva y aumentar la superficie
de intercambio de las bayas y el mosto, ALMA permite que el proceso
de fermentación alcohólica se realice con una intervención mínima.

Su capacidad de 400 L permite alcanzar de forma natural
las temperaturas ideales de fermentación.

ALMA, es la atrevida asociación de materiales naturales,
conocimientos y tecnologías, con la única intención de cultivar
vinos con amabilidad.

*Patente registrada en 2003

TONNELLERIE BARON
1875
INSPIRÉE PAR NATURE

FICHA TÉCNICA

CAPACIDAD: 405 L

24% GRES CERTIFICADO PARA USO ALIMENTARIO POR LA EMPRESA CLAYVER (GENOVA - ITALIA) - COCCIÓN A 1200 ° C - 65% CUARZO, 25% MULLITA, 10% VIDRIO - MUY BAJA POROSIDAD - FLUJO DE 3.43 mgO^2/L/AÑO

76% “MERRAIN” ROBLE GRANO FINO 27 mm - 30 MESES DE SECADO AL AIRE LIBRE PROCEDENTE DE UNA SELECCIÓN DE BOSQUES PRESTIGIOSOS

TOSTADO POR FUEGO DE ROBLE CON CONTROL DE TEMPERATURA CON CONTROL DIGITAL

FONDO SUPERIOR DE PLEXIGLASS

PUERTA SUPERIOR VINIFICATION INTÉGRALE® ACERO INOXIDABLE 316 L CON MACON 40 - DIÁMETRO: 116 mm

GRIFO DE CATA DE ACERO INOXIDABLE 316 L CON PURGA

VÁLVULA MARIPOSA DRENAJE TOTAL ACERO INOX 316 L MACON 40 / DIN 50

TRAMPILLA INFERIOR EN CERAMICA VINIFICATION INTÉGRALE® ECO ACERO INOXIDABLE 316 L - DIAMETRO: 122 mm

PESO: 136 Kg | ALTURA: 1300 mm | DIÁMETRO GRANDE: 821 mm

HERRAMIENTA DE MANEJO PREVISTA PARA TRANSPALETA O CARRETILLA.

TONNELLERIE BARON
1875
INSPIRÉE PAR NATURE

TONNELLERIE BARON - 20, RUE DES GILLARDEAUX 17100 LES GONDS
www.tonnelleriebaron.com