



LES PRESOIRS
COQUARD

La Référence
Qualité



**NOUVEAU
EN CHAMPAGNE**

CUVES OVOÏDES À VIN
FABRIQUÉES EN FRANCE



Œuf de Beaune

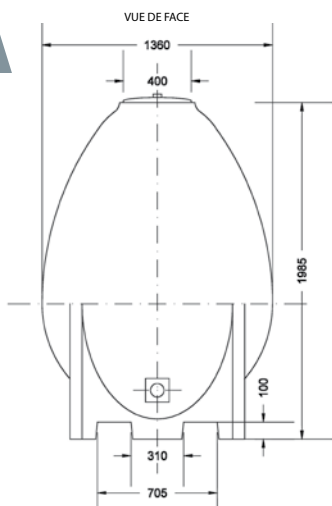
La vinification authentique.

LES PRESOIRS COQUARD
CONSTRUCTEURS EN CHAMPAGNE DEPUIS 1924

21 rue des Létis - 51430 Bezannes / commercial@coquardpresses.com / Tél. +33 (0)3 26 36 58 57 / Fax +33 (0)3 26 49 95 45



Des cuves ovoïdes à vin adaptées à vos besoins



> l'Authentique BWE 9,5 HL

Cuve ovoïde de 9,5 HL modèle l'Authentique

- Trappe inox diam. 400
- fixations classiques lait et nez Bellot
- Vidange totale : vanne inox à boule
- 3 trous diam. 40 pas MACON
- Sur palette - EXW départ usine

Options

Bonde hydraulique CRISTAL + adaptateur



Bonde hydraulique Cristal PM pour barrique ou cuve 220 litres maximum. Permet la conservation des vins contenus en barriques au moyen d'un liquide chargé en SO₂.

Dégustateur avec purge inox 316L sur bride ovale

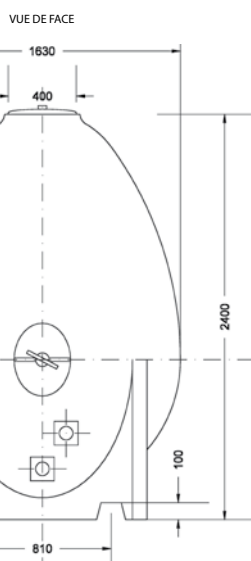


Serpentin inox 316L pour contrôle de la température

- Diam. 274 x Haut. 600 mm (surface 0,6 m²).
- Capot de trappe diam. 400 Bellot avec deux passes parois.
- Allongement de 1000/1500 mm des tubulures du serpentin + coude.
- Allongement horizontal d'environ 400 mm.
- Sortie gaz 20x27.

FICHE TECHNIQUE

Contenance	9,5 HL (4 fûts de 225 L)
Hauteur	198,5 cm
Diamètre	136 cm
Poids	2,1 t



> l'Authentique BWE 19 HL

Cuve ovoïde de 19 HL modèle l'Authentique

- Trappe inox diam. 400
- fixations classiques lait et nez Bellot
- Porte inox Ovale autoclave verticale, 306 x 438 Bellot
- Tirage au clair : vanne inox à boule
- 3 trous diam. 40 pas MACON
- Vidange totale : vanne inox à boule
- 3 trous diam. 40 pas MACON

- Dégustateur avec purge inox sur bride ovale soudé sur porte inox
- Sur palette - EXW départ usine

Options

Bonde hydraulique VOG 210
Pour cuve de 2000 litres maximum (capacité 0,75 l)



En fonction de votre demande, cette bonde sera équipée au choix :

- d'un mâle fileté pour fixation sur col Bellot
- d'un mâle 26x34 (3/4) avec contre écrou
- d'un cône silicone pour fixation sur barrique.

Thermomètre à cadran + doigt de gant 200 mm sur bride ovale



Serpentin inox 316L pour contrôle de la température

- Diam. 274 x Haut. 600 mm (surface 0,6 m²).
- Capot de trappe diam. 400 Bellot avec deux passes parois.
- Allongement de 1000/1500 mm des tubulures du serpentin + coude.
- Allongement horizontal d'environ 400 mm.
- Sortie gaz 20x27.

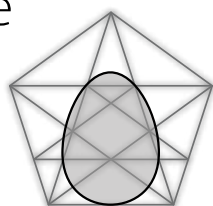
FICHE TECHNIQUE

Contenance	19 HL (8 fûts de 225 L)
Hauteur	240 cm
Diamètre	163 cm
Poids	2,6 t

La trappe de diamètre 400 mm permet de pénétrer dans la cuve.

Tous les accessoires sont en inox 316L. Passage pour transpalettes aux normes US et EU.

Une conception ancestrale pour un résultat optimal



Le Nombre d'Or

La forme et le gabarit des cuves ovoïdes ont été calculés d'après les règles du Nombre d'OR, utilisé depuis l'Antiquité pour réaliser des œuvres aux proportions parfaites.

La cuve est moulée sans aucun liant ou adjuvant de synthèse, elle est mouillée à l'eau de source, dépourvue de chlore et constituée de ciment à base d'argile sans ajout, sables de Loire et graviers de Bourgogne lavés et sélectionnés. Elle ne contient aucune armature métallique.

Une vinification exceptionnelle

Pendant les vinifications / l'élevage, les lies sont remises en suspension de manière spontanée grâce aux changements de température du chai ; le mouvement est favorisé car elles ne rencontrent pas d'angles.

Du fait de sa forme, l'entretien se veut facile et la durée de vie est supérieure à celle d'un fût.

Enfin, elle permet d'élever des grands vins avec un rendu plus aromatique, gras et fruité.

LES PRESSEIRS
COQUARD

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF EN CHAMPAGNE
POUR PLUS D'INFORMATIONS CONTACTEZ-NOUS

21 rue des Létis - 51430 Bezannes
commercial@coquardpresses.com
Tél. +33 (0)3 26 36 58 57 / Fax +33 (0)3 26 49 95 45

www.coquardpresses.com



LES PRESSEIRS COQUARD
CONSTRUCTEURS EN CHAMPAGNE DEPUIS 1924

Pressoirs hydrauliques automatiques et traditionnels / Installations clés en mains / Régulation automatique et volumétrique /
Systèmes de distribution et de refroidissement des jus / Belons inox et polyéthylène / Chargeurs automatiques /
Bacs et vis à aignes / Redler inox / Passerelles / Tables élévatrices / Maintenance