



LES PRESOIRS
COQUARD
PRESSES



La referencia
de Calidad



Amphora

De la antigüedad a la actualidad

El uso de las ánforas se remonta a tiempos inmemoriales, cuando se empleaban para la conservación y el transporte del vino. Estos depósitos, inicialmente concebidos para la crianza y conservación del vino, son cada vez más populares para la fermentación y maceración.

El modelo AMPHORA de Sonoma Cast Stone by SAS es el

depósito perfecto para mantener el carácter frutal del vino. Su forma permite tener una mayor superficie de contacto con el sombrero, favoreciendo el proceso de extracción durante la maceración. Además, el diseño del AMPHORA permite que las lías se muevan con el vino, protegiéndolo de la oxidación.

LES PRESOIRS COQUARD

FABRICANTES EN CHAMPAGNE DESDE 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

Experiencia, dedicación, innovación, calidad

Nuestra línea de depósitos de hormigón se inspira en las ánforas romanas de terracota, rediseñadas y actualizadas. Son depósitos que reflejan el espíritu de los productos Sonoma Cast Stone, lo que nos permite enfocar nuestros años de experiencia hacia los productores de vino y cerveza europeos. Nuestros depósitos no sólo son estéticamente atractivos, sino que hasta su estructura es distinta. Empleamos un sistema único bicapa que les proporciona una mayor resistencia y durabilidad. Por ello, ofrecemos en todos nuestros depósitos de hormigón una garantía de diez años contra grietas y fugas.

El sistema de control de temperatura está completamente integrado en las paredes del depósito, sin entrar en contacto con el vino, evitando así la acumulación de tartratos, materias colorantes o levaduras. Este sistema facilita además las operaciones de limpieza y bazuqueo, lo que supone una gran mejora con respecto a los serpentes y placas de refrigeración.

Cuidamos al máximo cada detalle: en su fabricación no se utiliza agua clorada ni aditivos químicos que puedan alterar el producto. Además, el color escogido no se aplica de manera superficial como una pintura, sino en masa en la mezcla. De este modo garantizamos la homogeneidad y uniformidad en cada producto y evitamos daños estéticos por deterioro. ¡Vendimia tras vendimia, sus depósitos de hormigón tendrán el mismo aspecto!

¿Por qué vinificar en hormigón?

Una nueva alternativa, mediante la recuperación de un método clásico

Inercia térmica. Por sus propiedades, el hormigón es poco sensible a las oscilaciones bruscas de temperatura. Esto se traduce en una mayor estabilidad durante los procesos de fermentación y crianza, lo que además conlleva un considerable ahorro energético.

Microoxigenación. Gracias a su porosidad, se suele decir que el hormigón "respira". Esto otorga al vino mejores características organolépticas. Utilizado en crianza, el hormigón permite microoxigenar los vinos sin el efecto aromático de la madera. La microoxigenación realza la sensación en boca, dando lugar a vinos más untuosos y complejos. Asimismo, aumenta la intensidad, estabiliza el color y se ha demostrado que ayuda a equilibrar la fermentación de variedades que tienen tendencia a la reducción. Por otra parte, las cualidades naturales del hormigón favorecen la clarificación y estabilización del vino.

Robustos y duraderos. Las cualidades naturales del hormigón aseguran una larga duración del depósito.

los 8 modelos de Sonoma by SAS pueden durar un mínimo de 20 años debido a su estructura de doble capa. En comparación, las barricas tienen una duración limitada de 4-5 años.

Terroir. La neutralidad del hormigón permite expresar el terroir, mostrando las virtudes del suelo, del clima y de la variedad de uva. Hace de la uva la gran protagonista al conservar los aromas del lugar de donde proviene, aportando autenticidad y tipicidad a los vinos.

Ahorro económico y de tiempo. Bajo las mismas condiciones de humedad y temperatura durante la crianza, se observa una menor evaporación de vino en depósitos de hormigón con respecto a las barricas, registrándose solo un 0,5% de evaporación, frente al habitual 5% de la madera. Eso se traduce en una reducción de las operaciones dedicadas a la supervisión y reposición del vino, con el consiguiente ahorro que ello supone. Los depósitos de hormigón resultan fáciles de limpiar, lo que contribuye a un uso más eficiente del agua.



> Configuración de serie 12 HL

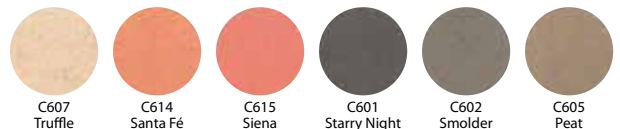
1. Puerta superior
2. Sensor de temperatura
3. Logotipo de la bodega
4. Racor sacamuestras
5. Racor de trasiego
6. Racor de vaciado

> Opciones

- a. Sistema y pantalla de control de temperatura
- b. Buscaclaros
- c. Puerta inferior
- d. Patas de anclaje ajustables

> Colores estándar

Colores personalizados en la capa de acabado del hormigón.



FICHA TÉCNICA

Capacidad	12 HL
Altura	210 cm
Ancho	141 cm
Peso	2,1 t

Principales ventajas

- **Gran superficie de contacto** con el sombrero favoreciendo la extracción durante la maceración
- **Suspensión de las lías** que evita la oxidación

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN CHAMPAGNE
PARA MÁS INFORMACIÓN CONTÁCTENOS

21 rue des Létis - 51430 Bezannes - Francia

info@coquardpresses.com

Tél. +33 (0)3 26 36 58 57 / Fax +33 (0)3 26 49 95 45

www.coquardpresses.com



LES PRESOIRS COQUARD

FABRICANTES EN CHAMPAGNE DESDE 1924

Prensas hidráulicas automáticas y tradicionales / Instalaciones llave en mano / Regulación automática y volumétrica / Sistemas de distribución y refrigeración de zumo / Belons de acero inoxidable y polietileno / Cargadores automáticos / Bandejas y tornillos de aignes / Redler de acero inoxidable / Pasarelas / Mesas elevadoras / Mantenimiento