

COCCIOPESTO DT

EST UN MATÉRIAU PROVENANT D'UN MÉLANGE BRUT DE DIFFÉRENTES TAILLES DE FRAGMENTS DE PIERRES, DE MORCEAUX DE FAIENCES ET DE SABLE LIÉS PAR DU CIMENT. L'ENSEMBLE EST TRÈS COMPACT ET IMPERMÉABLE.

ACCESSOIRES

JAUGES DE REMPLISSAGE EN VERRE
PLAQUES DE REFROIDISSEMENT EN INOX (600/800/1200MM)
THERMOMETRE



POIDS KG 800
TRAPPE INOX 500 MM
HAUTEUR CM 160
DIAMÈTRE CM 100
ÉPAISSEUR PAROI CM 6
CAPACITÉ 507 HECTOLITRES
COULEUR STANDARD

OPUS 5

MICRO-OXYGENATION

La porosité de la COCCIOPESTO DT garantit une micro-oxygénation contrôlée permettant d'obtenir des produits qui ne sont pas oxydés mais maturés avec des authentiques saveurs qui respectent la nature organoleptique du raisin.

INFLUENCE ORGANOLEPTIQUE

La terre cuite est un matériau inerte qui peut être vu comme neutre dans le sens où il ne relargue aucun goût/odeur, mais qui permet une micro-oxygénation essentielle à l'affinage du vin. Notre OPUS convient parfaitement à la dynamique du marché qui est en constante recherche de produits naturels, et de pratiques agronomiques correspondant aux normes biologiques ou biodynamiques.

LA RÉCUPÉRATION DE MATÉRIAUX ANCIENS ET UN PATIENT TRAVAIL DE FINITION, ENTièrement RÉALISÉ À LA MAIN, SONT DE CHACUNE DE NOS AMPHORES UNE PIÈCE UNIQUE.

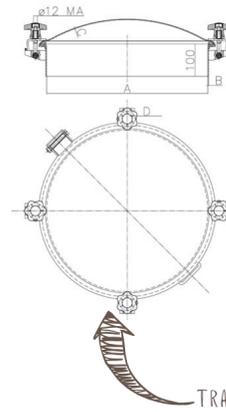
CERTIFIÉ ALIMENTAIRE

Certifié par des organismes locaux, la COCCIOPESTO DT est sans danger pour contenir des liquides alimentaires. OPUS est un produit qui n'a pas besoin de vitrification interne grâce à la pureté des matériaux utilisés.

INERTIE THERMIQUE

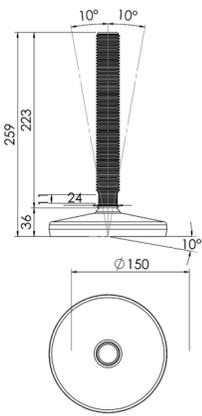
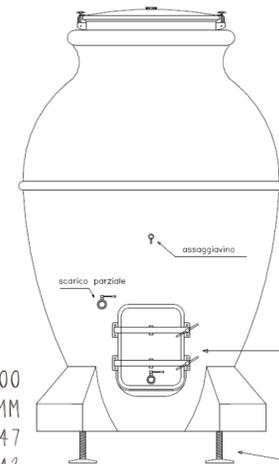
L'épaisseur importante des parois de nos contenants permet une faible variabilité de la température du liquide par rapport aux variations de températures externes.

Ainsi la régulation de la température interne est faite de façon naturelle grâce à OPUS.



POIDS KG 1700
TRAPPE INOX 700 MM
HAUTEUR CM 247
DIAMÈTRE CM 143
ÉPAISSEUR PAROI CM 7
CAPACITÉ 15,10 HECTOLITRES
COULEUR STANDARD

OPUS 15



ECONOMIE D'ÉNERGIE

Les données de nos clients nous indiquent qu'un OPUS 25 contenant 27hL de liquide placé dans un endroit fermé et non régulé permet d'économiser des centaines de KW d'électricité par an. Ceci est dû à l'épaisseur et la qualité des parois de l'amphore qui régulent naturellement la température interne, permettant un management optimum des procédés de vinification, et ainsi à des économies d'énergie.

ECO-RESPONSABLE

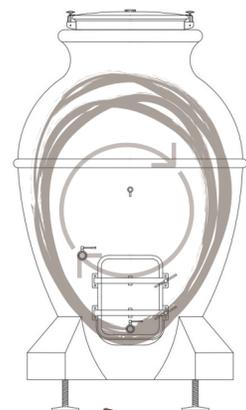
COCCIOPESTO DT est un produit composé entièrement de matériaux naturels ou complètement recyclés. La technique de production ne requiert pas la cuisson des matériaux mais plutôt un séchage à l'air libre, ce qui garantit une fabrication totalement écologique. Ainsi, l'OPUS a une très faible empreinte carbone, qui est pratiquement uniquement lié au transport des matériaux bruts et la livraison du produit fini.

OPUS EST LE CONTENANT VINIQUE LE PLUS ÉCO-RESPONSABLE AU MONDE.



MONOLITHIQUE OPUS
ENCORE PLUS ÉCO-RESPONSABLE EN INSÉRANT DIRECTEMENT TOUS LES ACCESSOIRES LORS DE LA PRISE, NOUS ÉLIMINONS COMPLÈTEMENT L'USAGE DE GLUE ET DE RÉSINE.

OPUS 10



POIDS KG 1200
TRAPPE INOX 600 MM
HAUTEUR CM 222
DIAMÈTRE CM 129
ÉPAISSEUR PAROI CM 6
CAPACITÉ 10,3 HECTOLITRES
COULEUR STANDARD



DISTANCE OPTIMALE ENTRE LES PIÈDES POUR LES DÉPLACEMENTS AVEC CHARIOT ÉLEVATEUR OU TRANSPALETTE

ABSENCE D'ARMATURE

Grâce au travail méticuleux de nos ingénieurs, nous sommes capable de produire des cuves, même de grande capacité, sans qu'aucun support métallique interne ne soit nécessaire. Cela permet d'éviter la formation de charges électrostatiques qui sont néfastes au vieillissement naturel du vin et permet un placement extérieur de nos amphores qui ne supporterait plus la dilatation due aux variations de températures en cas de présence d'une armature.

PERSONNALISATION

Afin de rendre nos produits encore plus uniques, nous sommes capables de personnaliser votre cuve en cachetant le logo de votre compagnie ou en peignant la paroi externe selon vos souhaits. nous appliquons des peintures de siloxane qui permettent de maintenir la micro-oxygénation naturelle de l'amphore.

FORME OVOÏDE

La forme de la cuve est liée aux traditions mais revisitée afin de faciliter l'usage professionnel. La forme ovoïde inversée de l'intérieur de l'amphore est idéale pour la vinification car elle favorise la condensation des gaz de fermentation. Cela favorise également un mouvement de convection des fluides naturel, laissant les lies fines en suspension.

GARANTIE

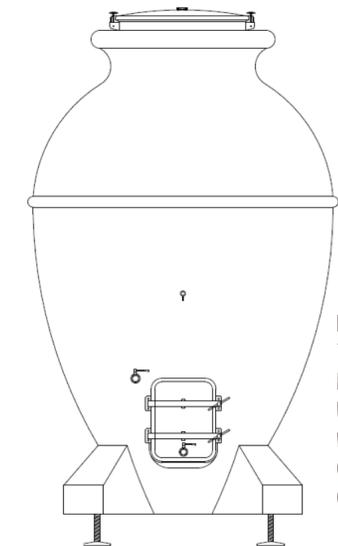
L'OPUS est livré avec une garantie de 2 ans qui inclut les interventions de maintenance ordinaires et extraordinaires. Cela garantit, en plus de notre présence et disponibilité, une sécurité additionnelle pour notre clientèle, les confortant dans l'idée de créer leurs propres produits COCCIOPESTO DT.

*La garantie devient caduque si l'amphore n'est pas manipulée ou lavée selon les protocoles établis.

OPUS 20



POIDS KG 2200
TRAPPE INOX 700 MM
HAUTEUR CM 258
DIAMÈTRE CM 157
ÉPAISSEUR PAROI CM 8
CAPACITÉ 19,5 HECTOLITRES
COULEUR STANDARD



OPUS 25

POIDS KG 2950
TRAPPE INOX 600 MM
HAUTEUR CM 295
DIAMÈTRE CM 176
ÉPAISSEUR PAROI CM 10
CAPACITÉ 26,9 HECTOLITRES
COULEUR STANDARD