



FICHE TECHNIQUE WG 220 L

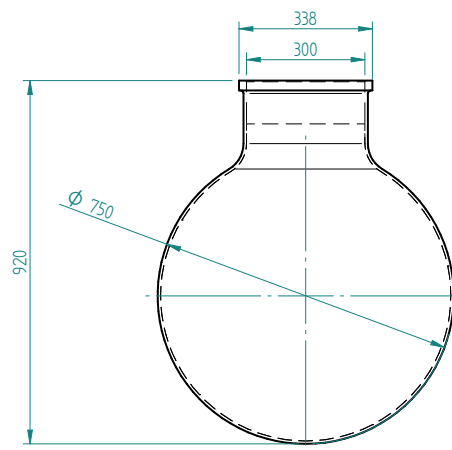
WINEGLOBE favorise la précision de l'expression du raisin et le meilleur épanouissement du vin.

WINEGLOBE 220 L

1. LA CUVE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Volume : 220 litres à ras bord / 200 litres en bas du col
- Hauteur : 92 cm
- Diamètre : 75 cm
- Ouverture du col : 30 cm
- Epaisseur : 7 mm
- Poids à vide : 33.8 kg



- La pression d'utilisation en service est de 0.1bar (le maximum est de 0.5bar)
- Le globe est résistant aux chocs thermiques (chauffe et refroidissement rapide) allant jusqu'à 90°C

COMPOSITION CHIMIQUE

Le verre utilisé est du verre borosilicaté 3.3, définie par la norme DIN ISO 3585.

Composants	% de la masse
SiO ₂	80.4
B ₂ O ₃	13.0
Al ₂ O ₃	2.4
Na ₂ O + K ₂ O	4.2

ALIMENTARITÉ

Les globes sont adaptés à tout type de vin (blanc, rouge, rosé, vin de base pour effervescent) et sont certifiés conformes pour une utilisation alimentaire.

2. LE COUVERCLE

Ce couvercle est utilisé lorsque le Wineglobe est rempli à ras bord, soit 220 litres (remplissage type barrique).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Acier inoxydable, finition brossée, légèrement bombé, de 6mm d'épaisseur
- Sans piquages, sans soupape de sécurité
- Une bonde en silicone avec barboteur sur le col de 65mm
- Fermeture à l'aide de taquets en Téflon alimentaire (ou bois de chêne non traité) et solidaires du couvercle
- Joint FKM 67 XM 15 – BNIC et FDA

Si vous souhaitez inerte la cuve, un couvercle à «ciel gazeux» peut être commandé en option.

3. LE SUPPORT

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Croisillon en Téflon alimentaire
 - Longueur : 430 mm
 - Largeur : 430 mm
 - Epaisseur : 30 mm
 - Hauteur : 120 mm
- OU**
- Croisillon en bois de chêne non traité
 - Longueur : 380 mm
 - Largeur : 390 mm
 - Epaisseur : 30 mm
 - Hauteur : 102 mm

