COCCIOPESTO: Vasi Vinari



COCCIOPESTO, materiale derivante dall' impasto a crudo di frammenti lapidei, coccio tritato, sabbia, fibre di rinforzo e legante cementizio. Si ottiene un composto compatto dalle notevoli caratteristiche.

- ✓ MICROSSIGENAZIONE
- ✓ INERZIA TERMICA
- EVOLUZIONE OTTIMALE DEL VINO
- ✓ CERTIFICAZIONE ALIMENTARE

CARATTERISTICHE:

- MICROSSIGENAZIONE: una delle pecularietà del cocciopesto è quella di garantire una microssigenazione controllata che l' acciaio e altri materiali non hanno;
- RISPARMIO ENERGETICO grazie all' INERZIA TERMICA: lo spessore del materiale delle pareti di 6cm sui vasi da 3,5 e 10hl, e quello di 10cm per quelli da 17 e 25hl, garantisce un' importante inerzia termica che permette il controllo della temperatura ineterna senza rilevanti sbalzi dal caldo al freddo:
- ASSENZA DI STRUTTURE E GABBIE INTERNE DI SOSTEGNO (nè in acciaio, nè in altri materiali) per non consintire il formarsi di dannose correnti elettrostatiche;
- GARANZIA DI UN' EVOLUZIONE OTTIMALE DEL VINO grazie alla sua forma Ovoidale;
- CERTIFICAZIONE ALIMENTARE: prodotto che non necessità di nessun tipo di vetrificazione interna grazie alla elevata qualità dei materiali utilizzati.
- CEMENTO: possibilità di avere il vaso vinario con la stessa forma e capacità in Cemento



4 modelli, Volume da 3,5hl a 25 hl:



OPUS 3.5
PESO 550Kg
CHIUSINO 500mm
ALTEZZA 141cm
DIAMETRO 98cm
SPESSORE 6cm parete
CAPACITA' 3.5 hl
COLORE standard



OPUS 10
PESO 1250Kg
CHIUSINO 600mm
ALTEZZA 210cm
DIAMETRO 130cm
SPESSORE 6cm parete
CAPACITA' 10.5 hl
COLORE standard



OPUS 17
PESO 2200Kg
CHIUSINO 600mm
ALTEZZA 253cm
DIAMETRO 156cm
SPESSORE 10cm parete
CAPACITA' 18 hI
COLORE standard



PESO 2950Kg
CHIUSINO 600mm
ALTEZZA 292cm
DIAMETRO 176cm
SPESSORE 10cm parete
CAPACITA' 27 hl
COLORE standard

