



LES PRESOIRS
COQUARD
PRESSES



La referencia
de Calidad



Nubarrel™

El modelo óptimo para pequeñas vinificaciones

Este depósito es más sostenible debido a su menor reposición: mientras que las bodegas se ven obligadas a renovar su parque de barricas año tras año, un NUBARREL™ durará como mínimo 20 años, o incluso más.

Su sencillo almacenamiento se adecua perfectamente a la logística de bodega. Ocupa menos espacio y además es

apilable. Almacena el equivalente a cuatro barricas de roble. Requiere menos controles de fermentación y menos análisis. Su tamaño y su base facilitan su montaje en bodega, así como la manipulación y limpieza. Es perfectamente compatible con el uso de alternativos a las barricas en caso se desee aportar aromas de madera.

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 7 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.

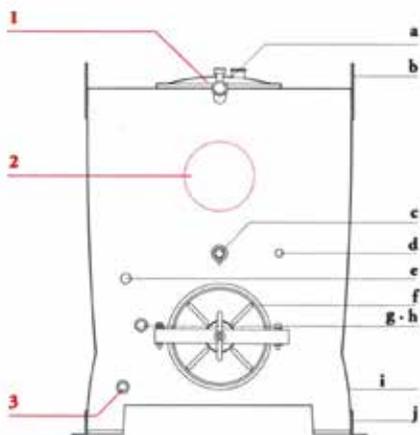
Terroir. La neutralidad del hormigón permite expresar el terroir, mostrando las virtudes del suelo, del clima y de la variedad de uva.

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 9 HL

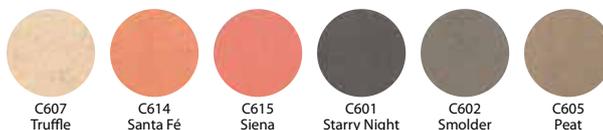
1. Racor de llenado
2. Logotipo de la bodega
3. Racor de vaciado

> Opciones

- a. Cubierta
- b. Placas de sujeción entre depósitos
- c. Racor de limpieza y sacamuestras
- d. Sensor de temperatura
- e. Racor sacamuestras
- f. Puerta inferior
- g. Racor de trasiego
- h. Buscaclaros
- i. Difusor de oxígeno
- j. Placas de anclaje

> Colores estándar

Colores personalizados en la capa de acabado del hormigón.



FICHA TÉCNICA

Capacidad	9 HL
Altura	137 cm
Ancho	107 cm
Peso	1,3 t

Principales ventajas

- Ahorra espacio 1 NUBARREL™ = 4 barricas
- Ahorra económico 20 años vs 4 años
- Ahorra tiempo fácil manipulación, menos análisis

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN CHAMPAGNE
PARA MÁS INFORMACIÓN CONTACTENOS

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

