

Pressemitteilung 2019 – redaktionelle Information



Seit 2017 hat Oenotech einen Degorgiertank mit konischem Boden, integrierter Abstichvorrichtung und optionaler pneumatischer Rüttleinheit mittels Vibrationskolben weiter entwickelt. Wie bei der Methode Champenoise können wir durch die kegelförmige Tankform und die Vibration des Tanks sowohl Vorklärtrub als auch später Hefe in den Kegel abrütteln und entnehmen, ohne den Wein aus dem Tank ab zu stechen. Ziel ist es, die feine Gäraromatik und die sensiblen Primäraromen zu erhalten.

Die gute Rührmöglichkeit im Kegelboden ermöglicht ein langes Hefelager (Battonage). Grundsätzlich wird die Vorklärung, die Gärung (Dom voll) und der Abstich durch Hefeentnahme im! Tank durchgeführt. Der Most/Wein verlässt den Tank nicht bis zur letzten Filtration und Abfüllung. Der Degorgiertank spart Arbeitszeit und Reinigungsaufwand und bietet viele oenologische Möglichkeiten zur Herstellung von Spitzenweinen.

Der Oenotech-Dekantier/Degorgiertank Typ RSMD zeichnet sich zudem aus durch

- ein stabiles Qualitäts-Türchen Typ Laveggi A4 mit breitem Rahmen 12 mm, ähnlich Zimmerlin
- Doppelmantel an der Rückwand mit fertig installierter Temperatursteuerung Ferm Fix
- stehende Bauform auf vier hohen Röhrenfüßen, verstellbar
- speziellen Rührwerksanschluß im Kegel für Battonage
- Blechstärke Minimum 1,5 mm !! auch bei kleinen Tanks
- Standanzeige NW 20 gelasert