

Ficha técnica

DEPÓSITO INOX

FONDO PLANO

SIEMPRE LLENO

500 LITROS

Descripción

Depósito en acero inoxidable (AISI 304) fondo plano.

Con tapa inox siempre llena y válvula inferior inox.

Kit tapa siempre lleno: Bombín, cámara de aire, manguera de unión, cuerda y válvula de doble efecto plástica.

Opcional:

- Tapa guardapolvo.
- Soporte 400 mm altura.
- Posibilidad de incorporar boca inferior con válvula inox.



ALTURA	1.210 mm aprox.
DIÁMETRO	726 mm aprox.
CAPACIDAD	500 Ltrs. aprox.



Limpieza de la cuba

1º Esta cuba se debe limpiar con cualquier objeto que no raspe, por ejemplo una escoba nueva, un cepillo blando, una esponja o un trapo y con detergente, nunca deberemos usar ningún objeto o cepillo metálico.

2º Debemos evitar cualquier contacto con objetos de hierro, ya que al rayar la cuba, dejan partículas de hierro en el acero inox. que posteriormente oxidan.

3º Para sacar el sarrío o ácido tartárico que aparece pegado en las paredes interiores del depósito deberemos dejar el depósito lleno de agua durante 2 días y este saldrá por sí solo. También se puede limpiar con sosa Solvai disuelta en agua, tomando las debidas precauciones.

4º Evitar siempre posibles contaminaciones de tierra, polvo, etc, trabajar en un sitio limpio y al final enjuagarla con abundante agua.

Consejos prácticos

1º Si desea utilizar la cuba para fermentación del vino con el bagazo, una vez llena, ponga la tapa encima del mismo sin inflar la cámara, así evitará tener que bajar el bagazo cada cierto tiempo ya que el peso de la tapa lo empuja hacia abajo y lo mantiene sumergido.

2º Disponemos de una ducha para controlar la fermentación del vino en las cubas siempre llenas, que se coloca en la moldura superior de la cuba (consúltenos).

3º Cuando realice la fermentación del vino con el bagazo, al terminar la misma deberá sacar el bagazo y poner únicamente el vino limpio en la cuba, cerrándola con la tapa.

4º Si realiza la fermentación con vino limpio, podrá poner la tapa en el momento en que esta termina, realizando la trasiega más adelante, si así lo desea.

Limpieza en recirculación

Se debe proceder a la limpieza antes de usar los depósitos se deben realizar

una limpieza en profundidad siguiendo el punto 4.

Es muy importante realizar correctamente la limpieza de las válvulas completando los siguientes procesos:

1 - Colocar la maneta 45º para eliminar los olores indeseados.

2 - Recircular con el agua con desengrasante durante 25 minutos y posteriormente pasivar siguiendo los esquemas de recirculación propuestos.

