

MODELO VINN L 220L • BOROSILICATO 3.3

Vinificación en vidrio *puro.*

220 litros de neutralidad absoluta. Sin cesión de aromas,
sin migración, sin compromiso.



vinno

220 L

CAPACIDAD

3.3

GRADO BOROSILICATO

0

CESIÓN DE AROMAS

9

COMPONENTES INCLUIDOS

vinnova

EL PROBLEMA CON EL RESTO

Cada recipiente *cede algo*.

La madera da taninos. El acero da temperatura. El cemento da minerales.

El único material que no interviene en el vino es el vidrio borosilicato.

La barrica interviene

Aporta carácter — pero también lo impone. Si quieres expresar el terroir puro sin la firma del roble, la barrica no es tu aliada.

El acero es frío

Neutro en aromas, sí. Pero termodinámicamente activo. Las oscilaciones de temperatura afectan la fermentación.

El cemento es poroso

Cada bodega tiene su microbiota. Imposible de controlar y de limpiar a fondo entre cosechas.

El plástico es indefendible

Cesión de moléculas, permeabilidad al oxígeno variable, imposible de auditar. En un vino premium, no hay argumento que lo justifique.

GALERÍA



VINN220L · FERMENTACIÓN ACTIVA

VINN220L · CRIANZA

vinnova



VINN220L · VACÍO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El kit que *lo incluye todo.*

Todo lo necesario para empezar a producir desde el primer día.

CAPACIDAD	220 litros
MATERIAL	Borosilicato 3.3
USO	Fermentación & crianza
SOPORTE	Inox o hormigón (a elegir)
CIERRE	Sistema hermético incluido
PROTECCIÓN UV	Funda opaca incluida
ENTREGA	Exworks · Paletizado

INCLUIDO EN EL KIT

- ✓ Depósito de vidrio borosilicato 3.3 · 220L
- ✓ Soporte inox o hormigón (a elegir)
- ✓ Junta de estanqueidad
- ✓ Tapa y sistema de cierre
- ✓ Tapón y aireador airlock
- ✓ Funda opaca protectora
- ✓ Manual de uso y mantenimiento
- ✓ Embalaje y paletizado

POR QUÉ BOROSILICATO

Tres razones que *no admiten debate.*

01

Neutralidad total

El borosilicato 3.3 no cede ningún compuesto al vino. Ni aromas, ni minerales, ni bacterias. Lo que entra, sale con su identidad intacta.

02

Visibilidad del proceso

Ves exactamente qué está ocurriendo en cada momento. Fermentación, color, turbidez, sedimento. Control visual sin abrir el depósito.

03

Limpieza sin compromiso

Superficie no porosa, sin grietas, sin microbiota acumulada entre cosechas. Un ciclo de limpieza completo y empiezas de cero.

“

*El vidrio no añade nada al vino.
Eso es exactamente lo que lo hace
revolucionario.*

VINNOVA WINE · BOROSILICATO 3.3 · HECHO PARA ENÓLOGOS EXIGENTES

SOLICITAR OFERTA

Tu bodega. *Tu vino.*

El VINN220L se adapta a tu proyecto — volumen,
configuración de soporte, opciones de entrega.
Cuéntanos qué necesitas.

hello@vinnovawine.com

◆ Respondemos en menos de 24h · Descuentos por volumen para +2 unidades

