

VINN-L-D-220

Vinificación en vidrio
puro.

Ahora con descarga

220 litros de neutralidad absoluta, con descarga inferior
para una operación más directa.

vinnova



220 L

CAPACIDAD

3.3

GRADO BOROSILICATO

0

CESIÓN DE AROMAS

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.

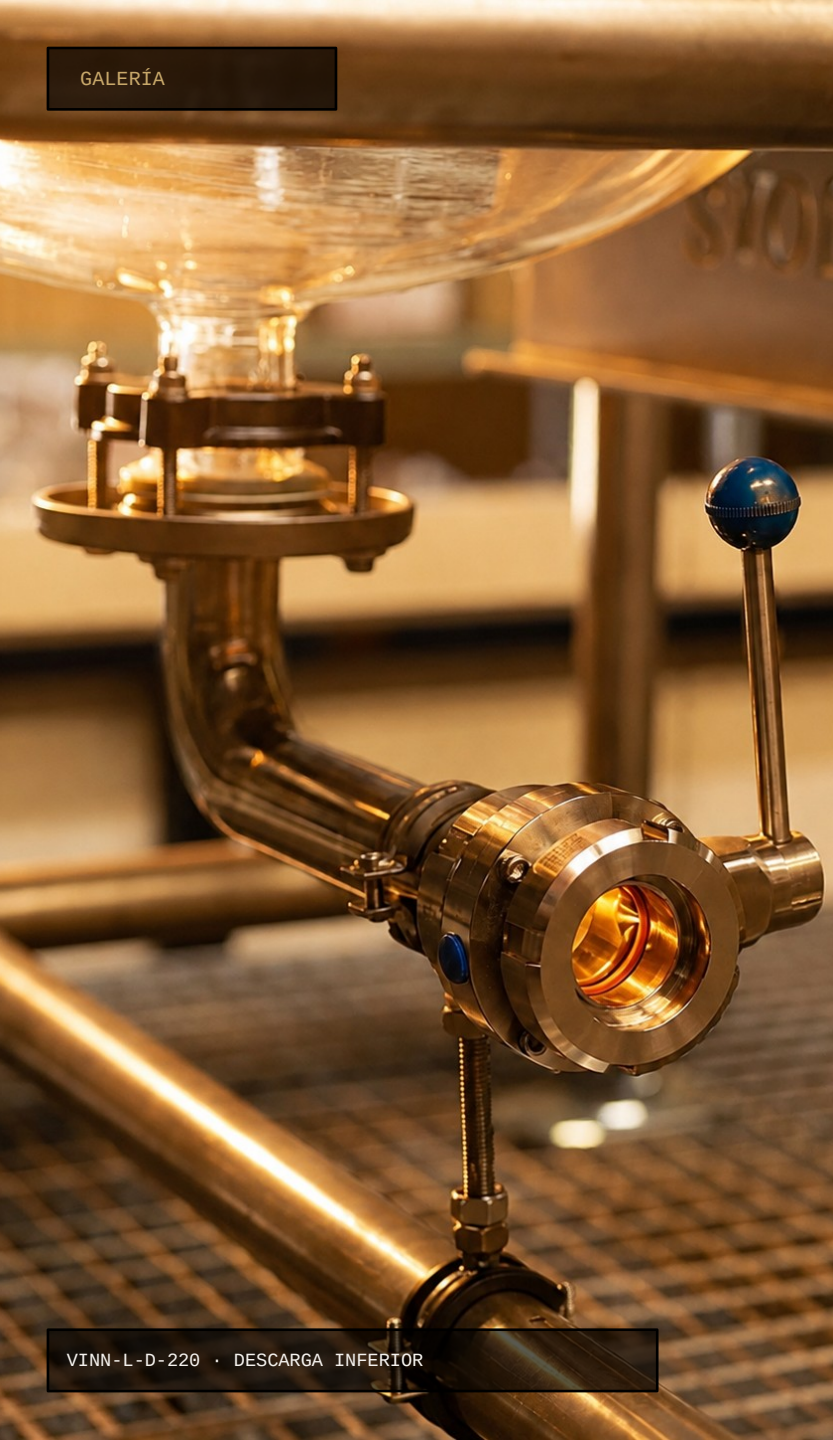
El cemento es poroso

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



VINN-L-D-220 · DESCARGA INFERIOR



VINN-L-D-220 · CONFIGURACIÓN COMPLETA



VINN-L-D-220 · DETALLE DE CIERRE

vinnova

Descarga sin *manipular la bola*.

01

La bola siempre
apoyada

El depósito permanece en su soporte durante el vaciado. No hay que levantar la bola, inclinarla ni trasladarla.

02

Vaciado desde abajo

La salida inferior permite abrir y cerrar el paso directamente, y conducir el vino al siguiente recipiente.

03

Menos riesgo, menos
pasos

Reducir la manipulación manual simplifica la operación, limita posturas forzadas y ayuda a evitar golpes o derrames.

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 y crianza
SOPORTE	Tubular acero inoxidable
CIERRE	Sistema hermético incluido
PROTECCIÓN UV	Funda opaca incluida
DESCARGA	Inferior · DIN11850 DN40

INCLUIDO EN EL KIT

✓	Depósito de vidrio borosilicato 3.3 · 220 L
✓	Soporte inox tubular
✓	Junta de estanqueidad
✓	Tapa y sistema de cierre
✓	Tapón y airlock
✓	Funda opaca protectora
✓	Descarga inferior · DIN11850
✓	Manual, 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

vinnova

SOLICITAR OFERTA

Tu bodega. *Tu vino.*

El VINN-L-D-220 incorpora descarga inferior
y se adapta a tu proyecto y opciones de entrega.
Cuéntanos qué necesitas.

hello@vinnovawine.com

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

