

LE ROBINET DÉGUSTATEUR HECLIPSE

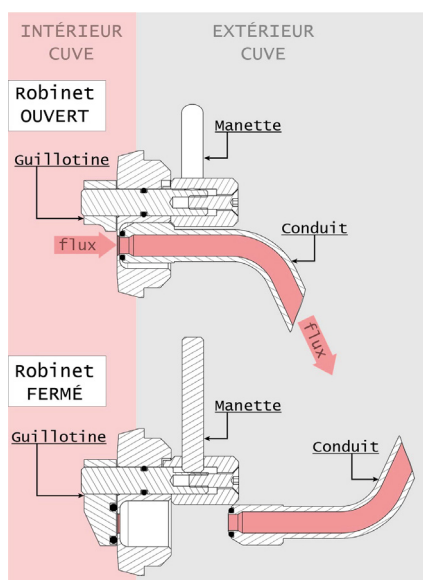


À INTÉGRER À VOS PROJETS DE NOUVELLES CUVES

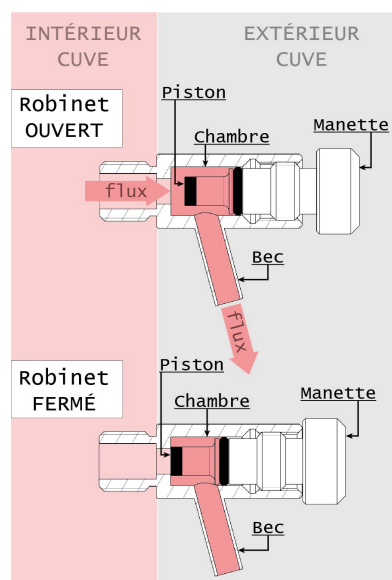
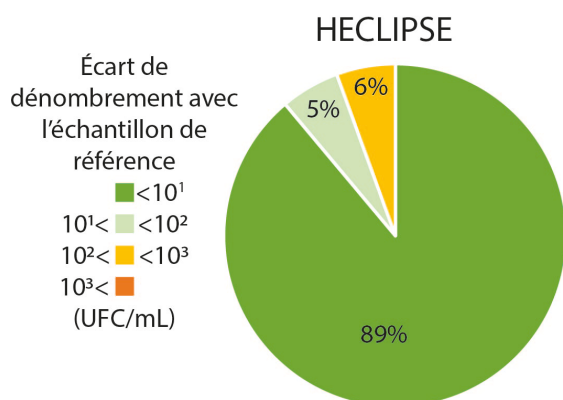


Des échantillons 4 fois plus fiables

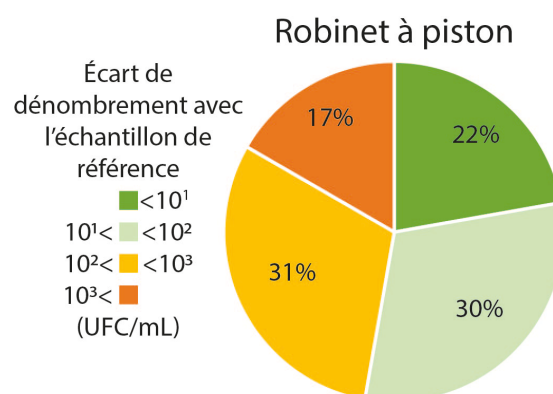
Que ce soit pour réaliser des analyses sensorielles, chimiques ou microbiologiques, le robinet dégustateur HECLIPSE fournit des échantillons fiables en un temps extrêmement réduit sans purger. Sa technologie innovante limite les zones à nettoyer tout en les rendant accessibles. Les résultats sont probants et sont mis en avant dans l'étude menée par l'ISVV (Institut de la Vigne et du Vin) et exposés dans les Cahiers Techniques de la Revue Française d'Oenologie n°305 (mai/juin 2021).



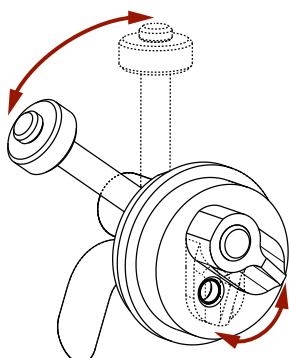
Taux de résultats d'analyses fidèles à la référence



Taux de résultats d'analyses fidèles à la référence



Un débit assuré même durant les vinifications



Un robinet dégustateur bouché pendant les vinifications représente une perte de temps importante et imprévisible dans une période intense de travail. La technologie du robinet dégustateur HECLIPSE vous assure de pouvoir prélever vos échantillons même dans les situations les plus difficiles.

La guillotine d'HECLIPSE chasse mécaniquement toutes les peaux de raisins qui viendraient obturer le robinet de l'intérieur.

Ergonomique et sécurisé

HECLIPSE est doté d'un actionnement par quart de tour offrant une gestion du débit précise et très rapide. Son système de sécurité par rondelle évite toute ouverture involontaire.

La rondelle verrouille automatiquement le mécanisme dès qu'on la relâche en position fermée.



Évite les risques de contamination de la cuve

Pour éviter les contaminations de cuves, il est essentiel d'utiliser des raccords de qualité agroalimentaire. Ces derniers se démontent aisément et les parties en contact avec le vin sont lisses et accessibles pour un nettoyage rapide et impeccable. Le robinet dégustateur HECLIPSE vous offre ces avantages avec ses trois versions : MACON, DIN ou CLAMP.



MACON 43



DIN 40



CLAMP
ISO 32 ou DIN 40

D'autres raccords sont disponibles pour s'adapter à toutes vos configurations de cuves : cuves béton, cuves bois et vos anciennes cuves.

HECLIPSE, plus qu'un robinet dégustateur !

HECLIPSE vous permet d'utiliser l'EMBOUT PASSE-CLOISON pour mesurer la densité du vin avec un densimètre électronique directement dans la cuve sans sortir d'échantillon.





Pour plus d'informations :

Visitez notre site **WWW.D-INNOVATION.FR**

Envoyez-nous un mail à **contact@d-innovation.fr**

Appelez-nous au **+33 (0)6 66 26 94 73**

Dinnovation
BORDEAUX

D-INNOVATION SAS au capital de 75.000€
9 ZA GRAND CAZEAU
33 750 BEYCHAC ET CAILLAU FRANCE
RCS BORDEAUX 829 830 512