



Wine & Egg: Ωοειδής Καινοτομία

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ



Μια Παλιά Ιστορία

Οι δεξαμενές σε σχήμα αυγού και η χρήση τους στην οινοποίηση χρονολογούνται από την αρχαιότητα. Μάλιστα, ένα από τα παλαιότερα δοχεία κρασιού είναι ένα γεωργιανό Κνενγί ή Qνενγί του οποίου το σχήμα μοιάζει με αυγό. Οι δεξαμενές από σκυρόδεμα της Wine & Egg αγκαλιάζουν το παρελθόν και κοιτάζουν το μέλλον.

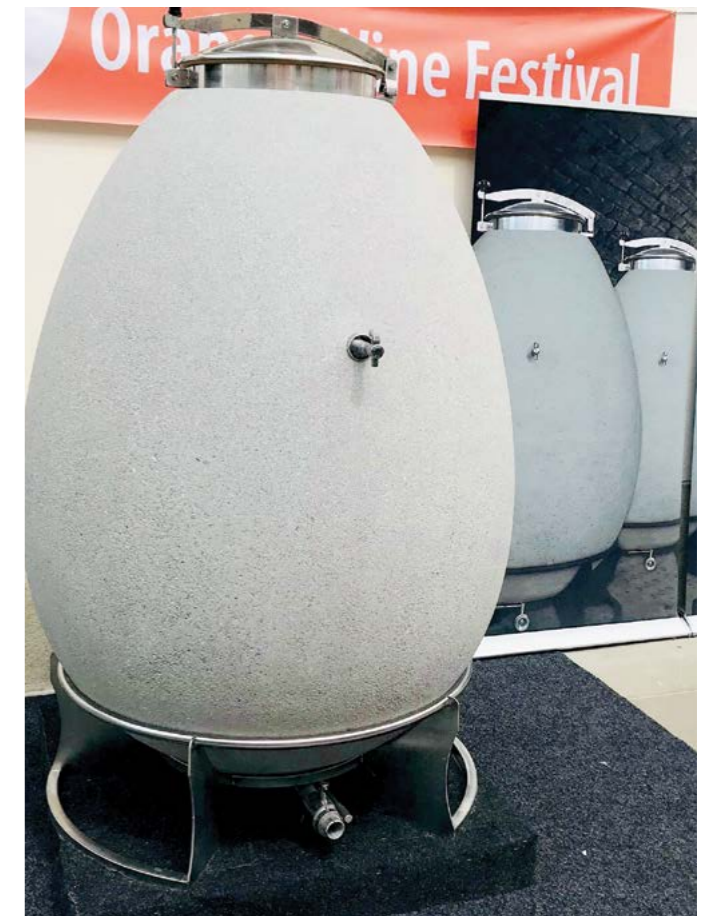


Η Wine & Egg είναι μια καταξιωμένη επιχείρηση που δραστηριοποιείται στις διεθνείς αγορές. Ειδικεύεται στην ανάπτυξη και παραγωγή καινοτόμων δεξαμενών σκυροδέματος για χρήση στην οινοπαραγωγική βιομηχανία, σε όλες τις φάσεις της μεταποίησης των σταφυλιών σε κρασί: τη διαβροχή, τη μετάγγιση, τη ζύμωση, την ανάμειξη, την ωρίμανση και το φιλτράρισμα, αλλά και στη βιομηχανία ζυθοποιίας.

Οι δεξαμενές κρασιού από σκυρόδεμα της Wine & Egg διακρίνονται για την κορυφαία κατασκευή τους. Η ομοιογένεια του υλικού και η λεία εσωτερική επιφάνεια παρέχουν την απαραίτητη συντήρηση, ενώ, παράλληλα, είναι καλαίσθητες.

Η μακρόχρονη εξειδίκευση της εταιρείας στον τομέα της ανάπτυξης και παραγωγής σκυροδέματος, η ομάδα από εξειδικευμένους εμπειρογνώμονες, η συνεργασία με εγχώρια και ξένα ινστιτούτα, η στενή συνεργασία με τους αμπελουργούς και η ικανοποίηση των απαιτήσεων και των προσδοκιών τους είναι οι παράγοντες που οδήγησαν στη σημερινή παραγωγή δεξαμενών κρασιού από σκυρόδεμα εξαιρετικής ποιότητας.

Η καινοτόμα δεξαμενή σε σχήμα αυγού της Wine & Egg διαθέτει τα απαραίτητα πιστοποιητικά για τη διασφάλιση της κατάλληλης επαφής με το κρασί ή την μπίρα.





Καινοτομίες

Αξιοποιούν μια σειρά καινοτομιών, οι οποίες είναι αποτέλεσμα εντατικής δουλειάς με σκοπό την έρευνα και την ανάπτυξη, καθώς και της στενής συνεργασίας με διακεκριμένους οινοποιούς. Οι καινοτομίες περιλαμβάνουν:

- το πρώτο δοχείο ή δεξαμενή σκυροδέματος που έχει σχήμα αυγού και αποτελείται από μονοκόμματη επιφάνεια.
- το ειδικό μείγμα σκυροδέματος χωρίς χημικές ουσίες ή άλλα πρόσθετα.
- την κατασκευή της δεξαμενής χωρίς εξαρτήματα ή άλλες ενισχύσεις.
- την ελεγμένη ανθεκτικότητα της δεξαμενής σε χαμηλές τιμές pH (>3) χωρίς πρόσθετη προστατευτική επίστρωση.

Εκτός από τις παραπάνω καινοτομίες, η δεξαμενή Wine & Egg εξασφαλίζει τη βέλτιστη διαπερατότητα οξυγόνου και την ιδανική αγωγιμότητα, αποτέλεσμα της έρευνας για το βέλτιστο πάχος του τοιχώματος, το κατάλληλο υλικό και τη μονοκόμματη δεξαμενή σε σχήμα αυγού χωρίς ενσωματωμένα πόδια από σκυρόδεμα.

To Design Μετράει

Η δεξαμενή είναι λειτουργική και παρέχεται στους οινοποιούς και τους ζυθοποιούς σε ένα ευρύ φάσμα χρωμάτων, εξωτερικής υφής και βάσεων.

Ο βελτιστοποιημένος όγκος για την αυτορρύθμιση της ζύμωσης κρασιού είναι μεταξύ 900 και 1.500 λίτρων. Η Wine & Egg επέλεξε μια δεξαμενή σε σχήμα αυγού χωρητικότητας 1.000 λίτρων. Οι αναλογικά λεπτοί τοίχοι του σκυροδέματος διατηρούν σταθερή θερμοκρασία χωρίς πρόσθετη ψύξη.

Η ζύμωση παράγει ζέστη και κατά συνέπεια ρεύματα μεταφοράς, τα οποία διεγείρουν την κυκλοφορία του κρασιού. Σε σύγκριση με τα παραδοσιακά δοχεία ζύμωσης ή τις δεξαμενές, η δεξαμενή σχήματος egg επιτρέπει στο κρασί να κυκλοφορεί πιο εύκολα, χάρη στο σχήμα και στην ομαλή επιφάνειά του. Λόγω της κυκλοφορίας ή κίνησής του μέσα στο τιμεντένιο αυγό, το κρασί αναπτύσσει το μπουκέτο του μέσω της συνεχούς επαφής του με τις οινολάσπες.

Δείτε όλο το μπουκέτο προϊόντων της εταιρείας εδώ: www.tcggroup.gr



READY FOR A NEW ERA?