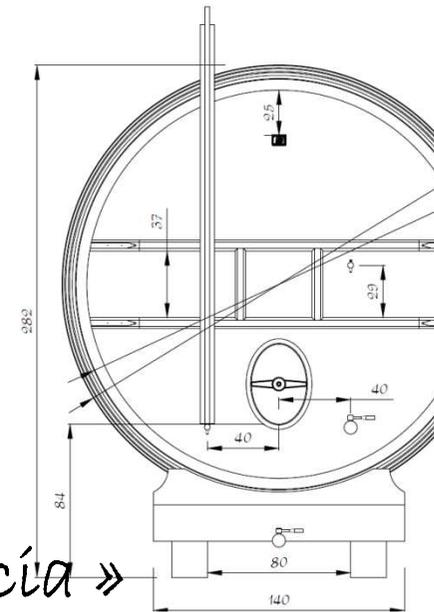


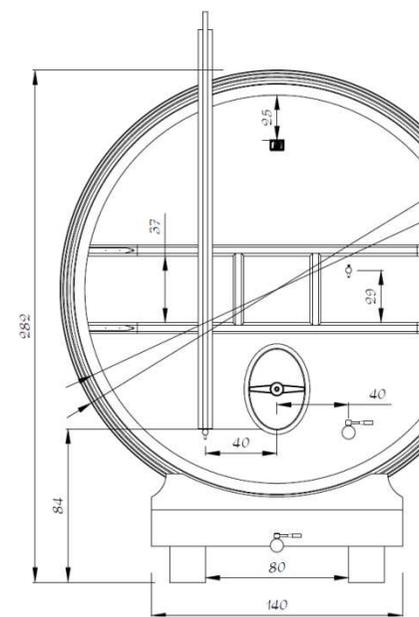
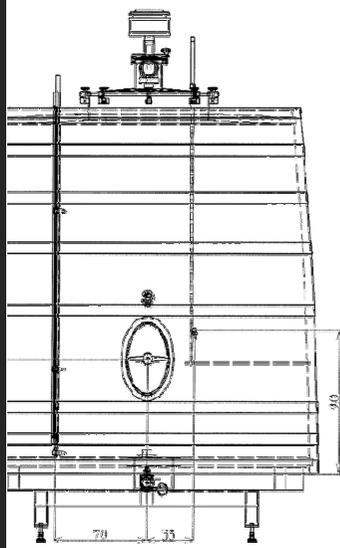
Joseph François
Maître Foudrier
« La alta costura por excelencia »



Guía productos y determinación de las
necesidades cliente

Sumario / Como servirse de esta guia :

- Nuestros productos
- Definir las necesidades cliente
- Nuestros estandares
- Compatibilidad productos y acabados
- Equipamiento accesorios de acero inoxidable



Nuestros productos
« Joseph Francois »



Fudres redondos o ovalados a medida de 10 HL hasta 120 HL



Cuvas abiertas a medida de 7 HL hasta 120 HL



Cuvas tronconicas a medida de 10 HL hasta 600 HL



Cuvas cubicas « Rubicuve » a medida de 20 HL hasta 120 HL

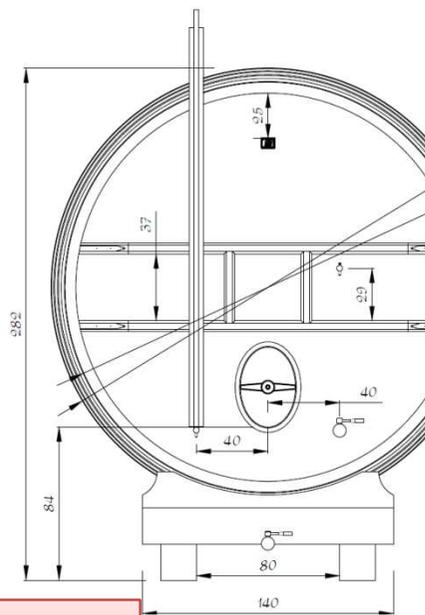


0' Wine de 25 HL

Definir las necesidades del cliente

Definir mi producto

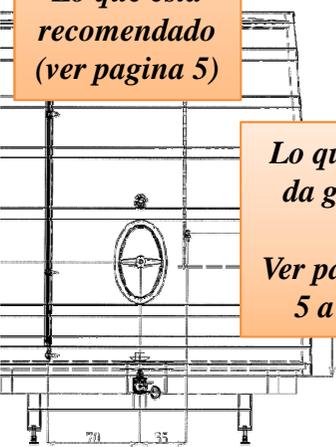
- Utilización : Crianza / Fermentación ?
- Tipo de continente : Fudre / Cuva ?
- Volumen : HL ?
- Espesura madera: 54mm / 65mm / 80mm ?



Cuales son las asociaciones para que funcione ?

Lo que esta recomendado (ver pagina 5)

Determinar los accesorios de acero inoxidable en funcion de las necesidades :
 . Equipamiento « estandar »
 . Equipamiento suplementario aconsejado



Lo que me da gusto

Ver paginas 5 a 11)

Definir los equipamientos opcionales y acabados



Fudres et Cubas : nuestros estandares

Fudres para crianza

Equipamiento accesorios de acero inoxidable :

- Puerta frontal ovalada
- Grifo de cata
- Valvula de trasiego
- Desagüe Total

Aconsejamos:

- Tapon Hidraulico

En variante de la puerta frontal ovalada, podemos proponer :

- Puerta semi-ovalada

Fudres para fermentación

Equipamiento accesorios de acero inoxidable :

- Puerta frontal ovalada
- Grifo de cata
- Valvula de trasiego
- Desagüe Total

Aconsejamos:

- Tapon Hidraulico
- Termometro
- Termorregulación : placa

En variante de la puerta frontal ovalada, podemos proponer :

- Puerta semi-ovalada

Cuvas para crianza

Equipamiento accesorios de acero inoxidable :

- Puerta frontal ovalada
- Puerta superior D500
- Grifo de cata
- Valvula de trasiego
- Desagüe Total

Aconsejamos:

- Tapon Hidraulico

Cuvas para fermentación

Equipamiento accesorios de acero inoxidable :

- Puerta frontal ovalada
- Puerta superior
 - D500 si extracción por remontaje
 - D1000 si extracción por « pigeage »
- Valvula de trasiego
- Desagüe Total
- Grifo de cata
- Reja de trasiego

Aconsejamos:

- Puerta frontal rectangular al fondo
- Termorregulacion periferica de pared o Termorregulacion amovible
- Dedo de guante para sonda
- para el acabado : fondo anti-retención

Opción :

- Puerta superior a medida , integral o doble puerta superior

Compatibilidad acabados y tipo de producto



Suporte de roble : cuña

cuña
Cimientos

X : de seria
O : opción
R : recomendado
Vacio: no compatible

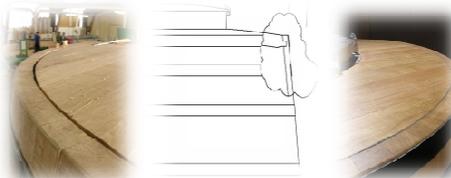


Suporte de roble para cuvas

Producción tipo estandar	Finitions						
	Cimientos	Soporte de roble / Cuña	Pintura cellos	Escultura personalizada	Fondos anti-retención	Suela de acero inoxidable (para protección de soporte de roble)	Varas de fondos (simple o doble segun modelo)
Fudres redondos o ovalados	X	X	R	O		O	X
Cuvas abiertas	O	X	R	O		O	
Cuvas de vinificación	O	X	R	O	O	O	
0' Wine		X	R				
Cuve Cubique « Rubicuve »		X	R	O		O	



Escultura



Fondos anti-retención



Varas de fondo

Accesorios

Valvulas

Una valvula esta instalada en fachada de la cuva o fudre. Sirve a trasegar el vino del continente.



Opción de valvula	mariposa A bola	No retencion de vino, facilita la limpieza. Con purga
Diametro valvula	40 / 50 / 70	El diametro de valvula va a depender del diametro de empalme de los tubos para los cuales la bodega esta equipada.
Paso de valvula	Macon / DIN / Garola / RJT BSM / Clamp	El paso de tornillo de la valvula va a depender del tipo de empalme de tubos para los cuales la bodega esta equipada

Equipamos de manera sistematica todos nuestros continentes de valvulas sobre brida cuadrada a fin de facilitar el desmontaje. Equipamos también nuestros continentes de valvulas desmontables para poder permitir el desmontaje del canto de la valvula para una limpieza facil del interior de la valvula. Todas las conecticas madera estan sobre empotramiento conico.

Desagües totales

Un desagüe total es un tubo acodado con una valvula, esta montada debajo de los continentes y permite una evacuación total de los continentes por la valvula.



Opción de valvula	mariposa A bola	No retencion de vino, facilita la limpieza. Con purga
Diametro valvula Y tubo desagüe	40 / 50 / 70	El diametro de valvula va a depender del diametro de empalme de los tubos para los cuales la bodega esta equipada.
Paso de valvula	Macon / DIN / Garola / RJT BSM / Clamp	El paso de tornillo de la valvula va a depender del tipo de empalme de tubos para los cuales la bodega esta equipada

Equipamos de manera sistematica todos nuestros continentes de valvulas sobre brida cuadrada a fin de facilitar el desmontaje. Equipamos también nuestros continentes de valvulas desmontables para poder permitir el desmontaje del canto de la valvula para una limpieza facil del interior de la valvula. Todas las conecticas madera estan sobre empotramiento conico. Las bridas cuadradas de las valvulas estan de manera sistematica colocadas a plomo del peine (excepto especificaciones contrarias).

Accesorios



Grifo de cata

El grifo de cata es un grifo que permite extraer una muestra para analisis o cata



Opciones

A purga y pistón

La purga permite vaciar el grifo y el pistón para acelerar el caudal

Los fudres que estan equipados de un grifo de cata (colocado debajo de la vara o vara inferior en fachada) tienen de manera sistemática una plaqueta de acero inoxidable fijada en la vara para evitar las manchas de vino en la madera de la vara. Todas las conecticas madera estan sobre empotramiento conico.



Indicador de nivel y grifo de nivel

El grifo de nivel permite controlar el nivel del continente y puede en algunos casos (en caso de ausencia de puerta superior) guiar al momento del llenado. El grifo sirve a purgar el indicador de nivel.



Altura del indicador de nivel

Segun altura del continente

Opción

Graduación de la regleta a la derecha
Graduación de la regleta a la izquierda

Los indicadores de niveles estan todas equipadas de una regleta de acero inoxidable a fin de medir el nivel de liquido presente en el continente. Segun el articulo 4.2.2 Reservas fijas (« Réservoirs fixes ») del circular N°08.00.340.001.1 relativa a los recipientes mesures, la acreditación específica (DRIRE) no esta obligatoria para las reservas / continentes en madera.

Accesorios

Puertas frontales

Las puertas frontales estan colocadas en fachada de los continentes y permiten una apertura facil cuando se limpian los continentes.

Opciones	Ovalada	Para Cueva o Fudre. Colocada en fachada en la parte inferior.
	Semi- Ovalada	Para Fudre . Reemplaza la tradicional puerta de madera.
	Puerta frontal rectangular al fondo	Para Cueva. La puerta ideal para la vinificación : permite de salir el orujo mas facilmente gracias a su colocacion al fondo de la cuva.



Puerta frontal ovalada



Puerta frontal semi ovalada



Puerta frontal rectangular al fondo

Puertas superiores

Las puertas superiores estan colocadas en el fondo superior de los continentes, permiten un acceso a la cuva y facilita las operaciones en curso de crianza o de vinificación.

Diametros	D223 D500 D600 D800 D1000 D1200 D1400	Para Fudre y Cueva. Aconsejado para la crianza Para Cueva. Aconsejado para crianza y vinificacion por remontaje. Para Cueva. Aconsejado para crianza y vinificacion por remontaje. Para Cueva. Aconsejado para pigeage. Diametro segun volumen de la cuva Para Cueva. Aconsejado para pigeage. Diametro segun volumen de la cuva Para Cueva. Aconsejado para pigeage. Diametro segun volumen de la cuva Para Cueva. Aconsejado para pigeage. Diametro segun volumen de la cuva
------------------	---	---



Puerta superior D1000



Puerta superior doble (para fermentación y crianza :
doble utilización)



Reja de trasiego

Conforme a la ley, las puertas superiores de diametros superiores a D600 estan equipados de manera sistematica de una reja de seguridad.

Accesorios

Termorregulación

Los sistemas de termorregulación permiten el control de la temperatura del líquido.

Opciones	Termorregulación periférica de pared	Para Cuva. La Termorregulación periférica de pared está colocada en círculo a lo largo de la pared: mejor repartición de la termorregulación. Ideal para pigeage. No amovible, acabado pulido espejo para facilitar la limpieza..
	Termorregulación amovible	Para Fudre y Cuva. La termorregulación amovible está colocada al centro del continente. Esta amovible. Diametro D350 ideal para crianza / Diametro D600 ideal si vinificación
	Placa de termorregulación	Para Fudre y Cuva. La colocación en suspensión permite una limpieza del fondo del continente mas facil. Ideal para crianza y vinificación de los vinos blancos.

Termorregulación periférica de pared



Termorregulación amovible



Placa de termorregulación



Todos los sistemas de termorregulación están probados cuidadosamente a 10 barras por nuestro proveedor antes de la entrega en nuestra Foudrierie.

Otros Accesorios



Tapon Hidraulico

Los tapones hidraulicos son un medio de control visual del llenado de la cuva o fudre, protegiendo gracias al SO2 la parte superior del vino.



Opciones

4,5 Litros
16 Litros

Para continentes < a 100 HL
Para continentes > a 100 HL

Todos los tapones hidraulicos estan acompanados de un asiento de tapón que permite el atornillamiento del tapón en la puerta superior o en la parte superior de los continentes.

Reja de trasiego

Las rejas de trasiego impide el pasaje de las pieles de uvas o otras particulas al momento del trasiego del vino por la valvula.



Dimensiones

500 x 350 cm
630 x 350 cm
1000 x 350 cm

Dimensiones obligatorias si utilización de un sistema de termostatación periferica de pared
Lo mas grande es la superficie, mejor sera el flujo
Lo mas grande es la superficie, mejor sera el flujo



Termometro

Los termometros permiten conocer la temperatura del vino.



Opciones

Esfera (foto a la izquierda)
Digital (foto a la derecha)



Los termometros estan entregados con un dedo de guante protector que permite deslizar el termometro para que este directamente en contacto con el vino.