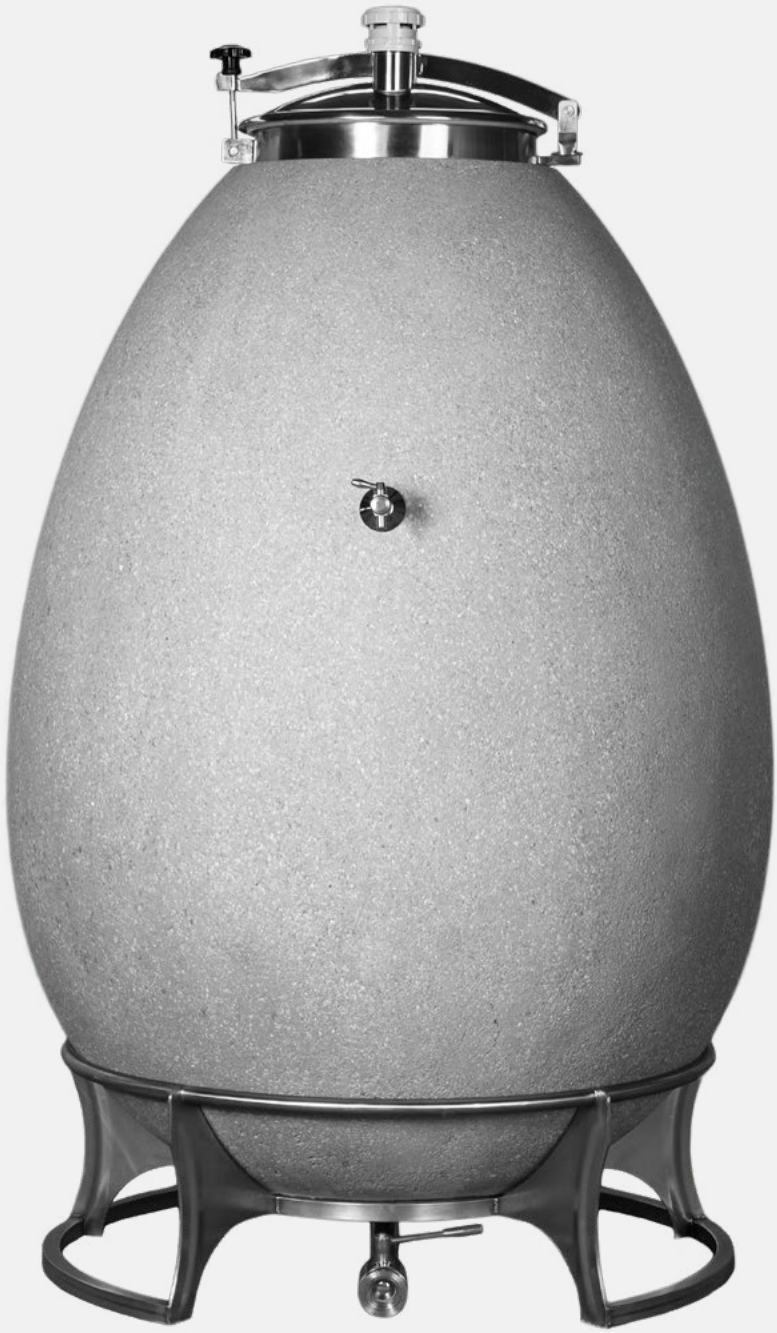
Wine&egg®



PRVNÍ BETONOVÉ VEJCE

KONCIPOVANÉ Z JEDNÉ ČÁSTI

CS

O NÁS

WINE&EGG je dobře zavedená evropská společnost operující na mezinárodních trzích. Specializuje se na vývoj a výrobu inovativních betonových nádob pro použití ve:

* vinařském průmyslu (pro všechny fáze zpracování hroznů na víno: macerace, stáčení, fermentace, míchání, zrání, čiření).

Betonové nádoby na víno WINE&EGG se vyznačují špičkovým zpracováním. Celistvost materiálu a hladký vnitřní povrch zajišťují jednoduchou údržbu a dodávají nádobám originální vzhled. Naše dlouholeté zkušenosti s vývojem a výrobou betonu, náš tým vysoce kvalifikovaných odborníků, spolupráce s domácími i zahraničními institucemi, úzká spolupráce s vinaři a plnění jejich požadavků a očekávání, jsou faktory, které vedly k dnešní podobě výroby betonových nádob na víno mimořádné kvality.

Betonová nádoba ve tvaru vejce WINE&EGG je držitelem certifikátu kvality o vhodnosti kontaktu s vínem.

Vysoká kvalita našich produktů, naše flexibilita a inovativnost přesvědčily odběratele po celém světě.

Prohlédněte si naši nabídku.

Wine&Egg team

O PRODUKTU

Nádoba ve tvaru vejce a její použití ve vinařství se datuje do roku 6000 př. n. l. Jednou z nejstarších nádob na víno je gruzínská Kvevri nebo Qvevri, která svým tvarem připomíná vejce.

Betonová vejce WINE&EGG zahrnují minulost a současnost. Spojují v sobě řadu inovací (které jsou výsledkem dlouhodobé kontinuální práce na vývoji a výzkumu) a úzkou spolupráci s uznávanými vinaři. Mezi tyto inovace patří:

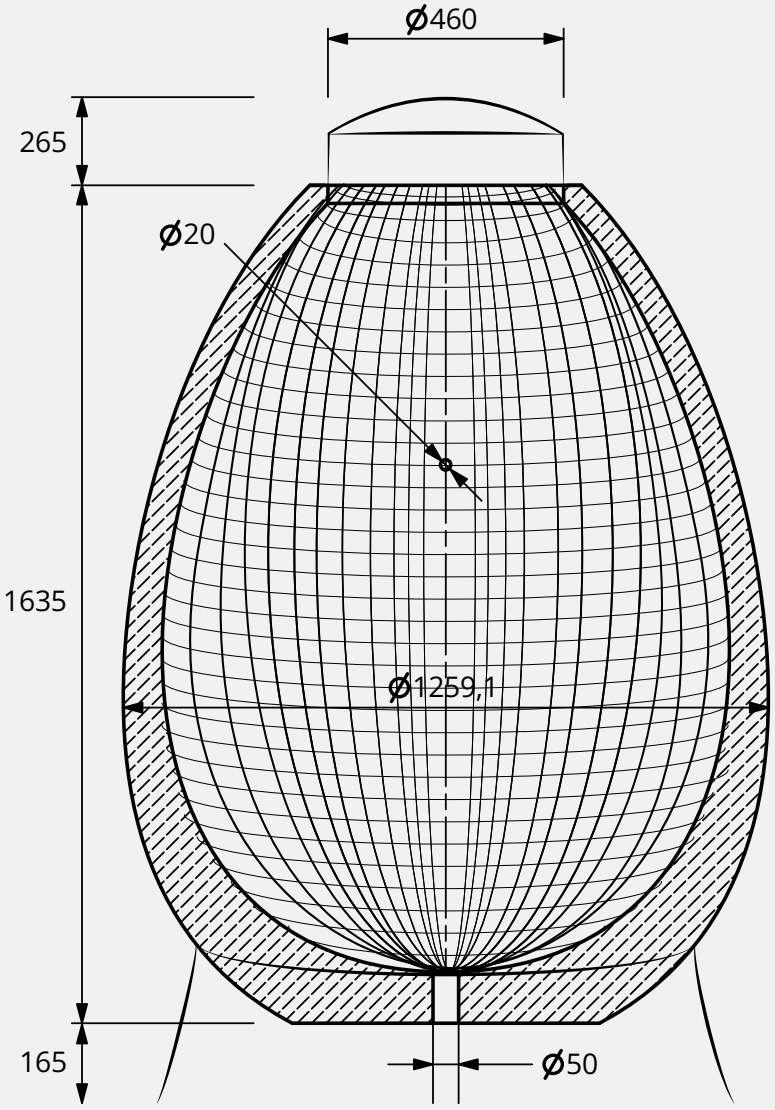
* první betonová nádoba nebo nádrž, která má tvar vejce a skládá se pouze z jedné části;
* betonová nádoba ve tvaru vejce, pro kterou jsme vyvinuli speciální směs betonu bez chemikálií nebo dalších sporných přísad;
* první betonové vejce bez armatur nebo jiných výztuží;
* první betonové vejce odolné vůči nízkým hodnotám pH (3>) bez dodatečného ochranného vrchního nátěru.

Kromě výše uvedených inovací zajišťují betonová vejce WINE&EGG optimální propustnost kyslíku a také optimální tepelnou vodivost, což je výsledkem výzkumu optimální tloušťky stěny, vhodného materiálu a vejčitého tvaru z jednoho kusu bez vestavby betonových noh.

Kromě stále oblíbenějšího tradičního tvaru vejce, má nádoba i další výhodu a tou je nepostradatelná funkčnost, navíc je zde široká škála stojanů různých tvarů a materiálů.

Optimální objem pro samoregulaci teploty vína během fermentace je mezi 900 l a 1500 l. WINE&EGG se rozhodla pro betonovou nádobu ve tvaru vejce o objemu 1000 l. Přiměřeně tenké stěny betonového vejce zachovávají stabilní teplotu bez dodatečného chlazení. Fermentace produkuje teplo a následně i konvekční proudy, které stimulují víno k cirkulaci. V porovnání s tradičními kvasnými nádobami nebo tanky, umožňuje nádoba ve tvaru vejce snadnější cirkulaci vína, za což vděčí svému tvaru a hladkému povrchu. Vlivem nepřetržité cirkulace nebo pohybu vína uvnitř betonového vejce, získává víno na komplexnosti díky neustálému kontaktu s kaly.

OBJEM & ROZMĚRY

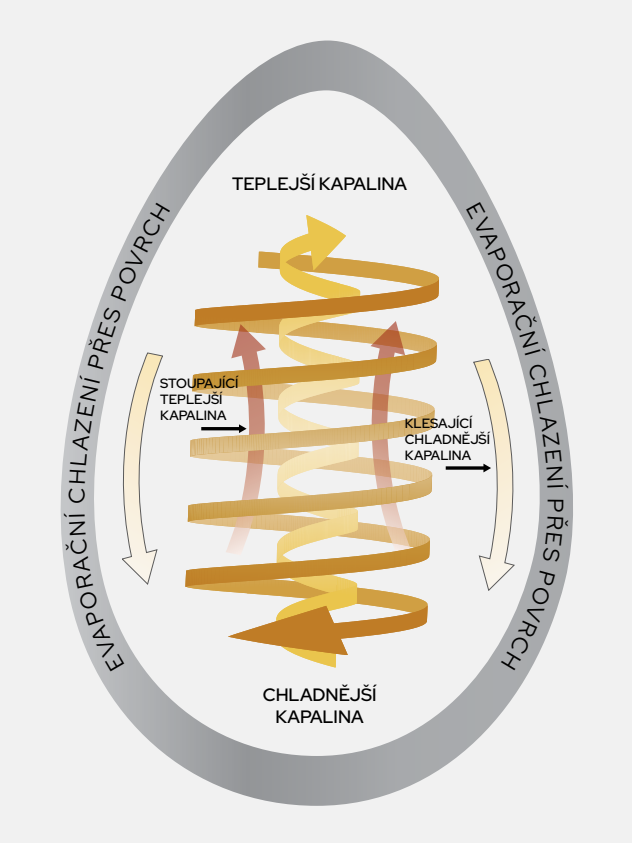


Váha betonového vejce (bez stojanu) je 1280 kg.
Objem betonového vejce je 1000 l.

DÝCHÁNÍ BETONU

Přístupem kyslíku skrze beton se taniny ve víně zjemňují a víno získává plnější tělo a komplexnější chuť. Na rozdíl od dřevěných sudů, které mají na víno stejný vliv, beton nedodává vínu žádný vanilin nebo jiné aromatické látky pocházející z dubu, ale umožňuje vinaři ochránit ovocnou charakteristiku vína bez reduktivity nerezových nádob a dodává texturu bez chutí pocházejících z dubu. WINE&EGG beton tak kombinuje benefity dřevěného sudu a nerezové nádoby.

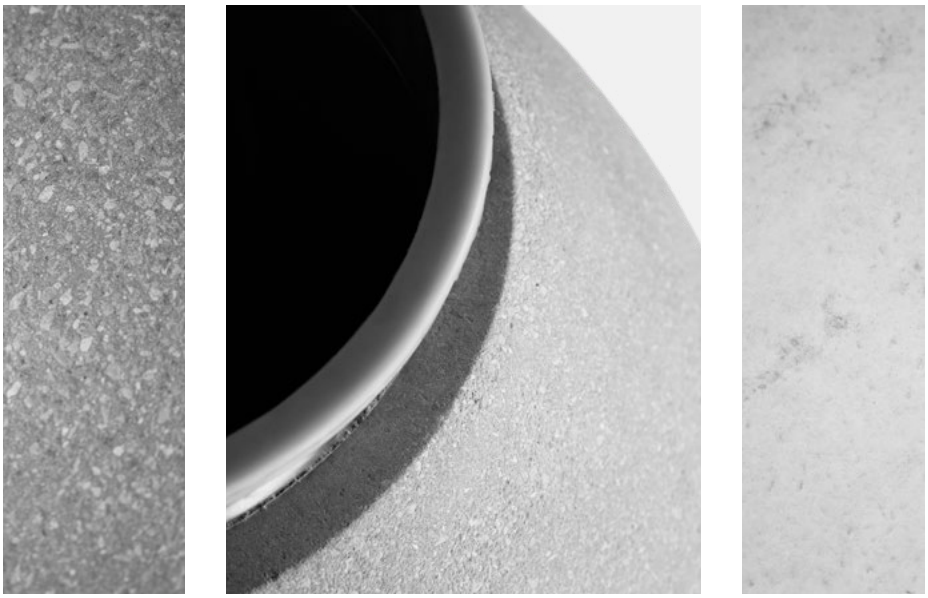
U betonových vajec WINE&EGG, činí hodnota koeficientu propustnosti kyslíku 0,082 x 10^{-16} m^2.



Princip betonového vejce

BOHATOST NA TANINY

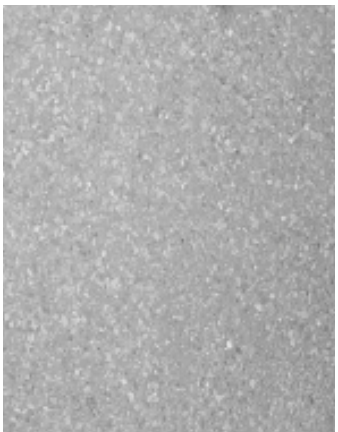
Stabilita vína s perfektní chutí.



Víno skladované v betonových vejcích je bohaté na taniny a přirozeně stabilní. Je tak ochráněna jeho kvalita a vynikající chuť bez nutnosti dalších přísad a umožňuje vinaři výrobu vína s možností delšího zrání. Navíc taniny v betonových sudech nebo tancích reagují s bílkovinami ve víně a zabraňují tak tvorbě bílkovinných zákalů.

VZHLED BETONOVÉHO VEJCE #1

Vzhled leštěného kamene



BETON SE VZHLEDEM LEŠTĚNÉHO KAMENE

Vzhled leštěného kamene (vzhled kamene) betonového vejce se stojanem dle Vašeho výběru.

VZHLED BETONOVÉHO VEJCE #2

Přirozený vzhled

PŘIROZENÝ VZHLED BETONU

Přirozený vzhled betonového vejce se stojanem dle Vašeho výběru.

WINE&EGG STOJANY
pro betonová vejce*

Stojan z nerezové oceli

Ocelový stojan

Kamenný stojan
(možnost s logem)

* Výroba stojanu libovolného tvaru a z materiálu dle Vašeho výběru.
Všechny WINE&EGG stojany jsou navrženy tak, aby umožňovaly manipulaci s vejcem vysokozdvižným vozíkem.

VENTIL

Spodní ventil vejce pro vypouštění.

DN 40, DN 50 a DN 60 ventily a garolla (DN 40, DN 50 a DN 60) k dispozici.

DEGUSTAČNÍ VENTIL

K dispozici více typů a tvarů.

DOPLŇKOVÁ NABÍDKA

ODKALOVACÍ VENTIL

Přídavný boční ventil a garolla, velikost DN 40, DN 50 a DN 60 a přídavné míchadlo k dispozici na vyžádání.

TEPLOMĚR

Určen ke kontrole teploty vína.

BARVY

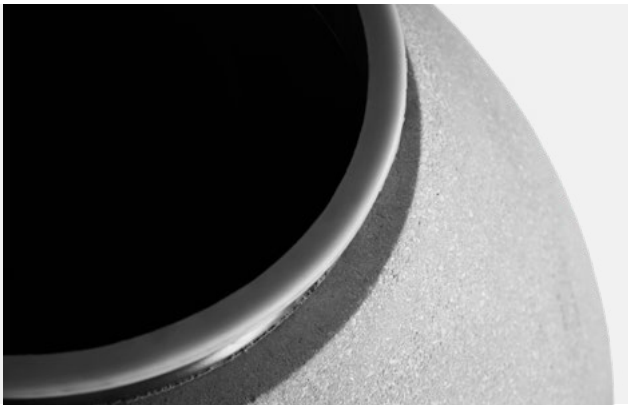
Vyberte svou oblíbenou barvu.

GRAVÍROVÁNÍ

Rytiny dle vlastního výběru k dispozici. Logo, znak nebo jméno.

VNITŘNÍ NÁTĚR

Různé ochranné vnitřní nátěry k dispozici na poptávku.



PLÁŠŤ

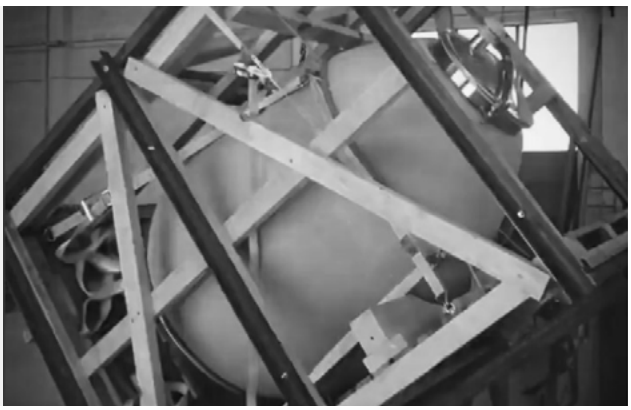
Speciálně navržený kryt určený k ochraně povrchu vejce.

OD LOKÁLNÍ PŮDY DO VAŠEHO SKLEPA

Výroba vejce z materiálu z oblasti, ze které pochází zákazník, je možná na poptávku.

TECHNICKÁ ASISTENCE A ODBORNOST K DISPOZICI

Odborná znalost enologa je k dispozici ve všech fázích výrobního procesu. Kromě toho je také k dispozici asistence s laboratorní analýzou vína.



ČIŠTĚNÍ & ÚDRŽBA

Čištění betonových vajec se provádí volně tekoucí vodou, jejíž teplota nesmí překročit 20 °C.

Před prvním použitím betonového vejce, je potřeba provést následující kroky:

* Vnitřek betonového vejce vyčistit volně tekoucí vodou, jejíž teplota nesmí překročit 20 °C.
* Před následujícím krokem musí být betonové vejce zcela suché.
* Vnitřek vejce se pokryje roztokem kyseliny citronové nebo vinné rozpuštěné ve vodě (poměr: 2 kg kyseliny na 10 l vody).
* 15 minut po nanesení nátěru opláchnout vnitřní stěny vejce volně tekoucí vodou, jejíž teplota nesmí přesáhnout 20 °C.
* Před dalším krokem musí být betonové vejce opět zcela suché.
* Výše uvedený postup je potřeba zopakovat čtyřikrát. Poté je vejce připraveno k použití.
* Antikorozní povrch vejce nevyžaduje speciální ošetření, může se čistit vodou a antibakteriálními čistícími prostředky.

Betonová vejce nesmí být vystavena vysokým teplotním výkyvům.
Pro jejich optimální ochranu se doporučuje uchovávat je ve stabilních podmínkách (z hlediska teploty, vlhkosti, světla).

Wine&egg®

WINE&EGG d.o.o.
PODPEČ 3A
1352 PRESERJE
SLOVENIA
Regist. No.: 9041770000
Tax ID No.: SI92964052

LAPOER

Lapoer solutions s.r.o.
Ing. Romana Pavlíková
+420 731 317 078
pavlikova@lapoer.cz
www.lapoer.cz

KONTAKT

PETRA STRAH
ZAKLADATELKA & MAJITELKA
+386 40 171 872
PETRA.STRAH@WINE-EGG.COM

WWW.WINE-EGG.COM

SLEDUJTE NÁS NA FACEBOOKU & INSTAGRAMU