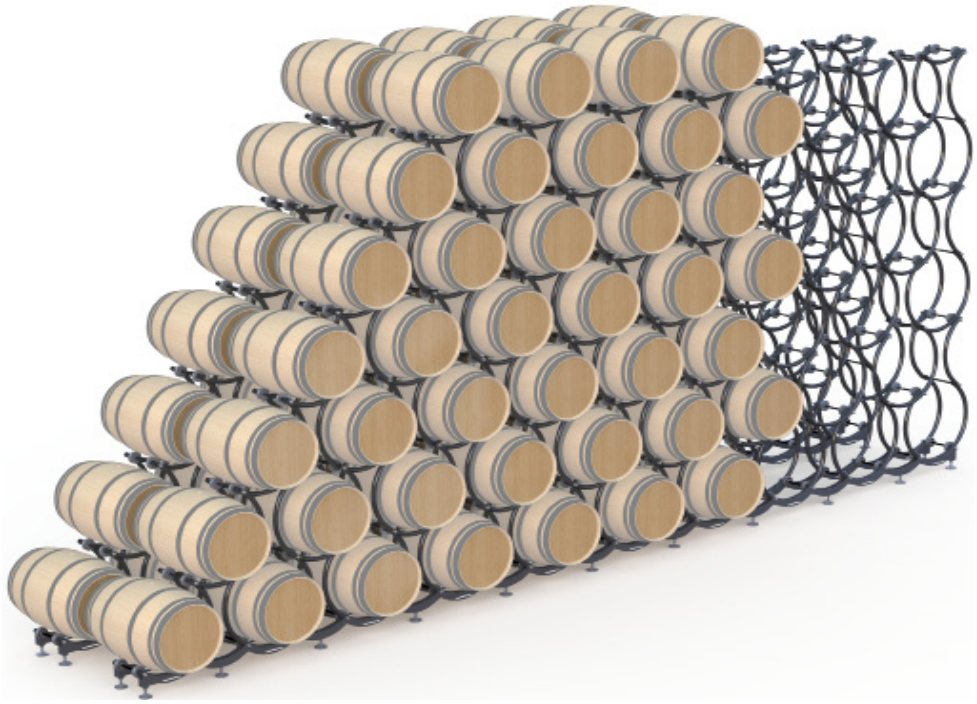

OXO
LINE
WINE

OXO Wine 1



Récompensé par le Trophée d'Or de l'innovation, OXO Wine 1 se distingue par ses qualités esthétiques, pratiques et techniques.

OXO Wine 1 est une structure en acier dans laquelle les fûts sont posés sur des galets tournants. Tout l'espace à l'aplomb de la bonde est libéré. On peut donc accéder à chaque fût, quelle que soit sa place dans la pile, l'ouvrir, le remplir, le laver, le faire tourner librement sur lui même, le sortir sans toucher aux fûts voisins.
OXO Wine 1 se présente sous forme de modules, que l'on assemble en fonction des besoins et de la configuration du chai.

Type de fûts : 225 L, 228 L, 300 L, 350 L, 400 L, 500 L.

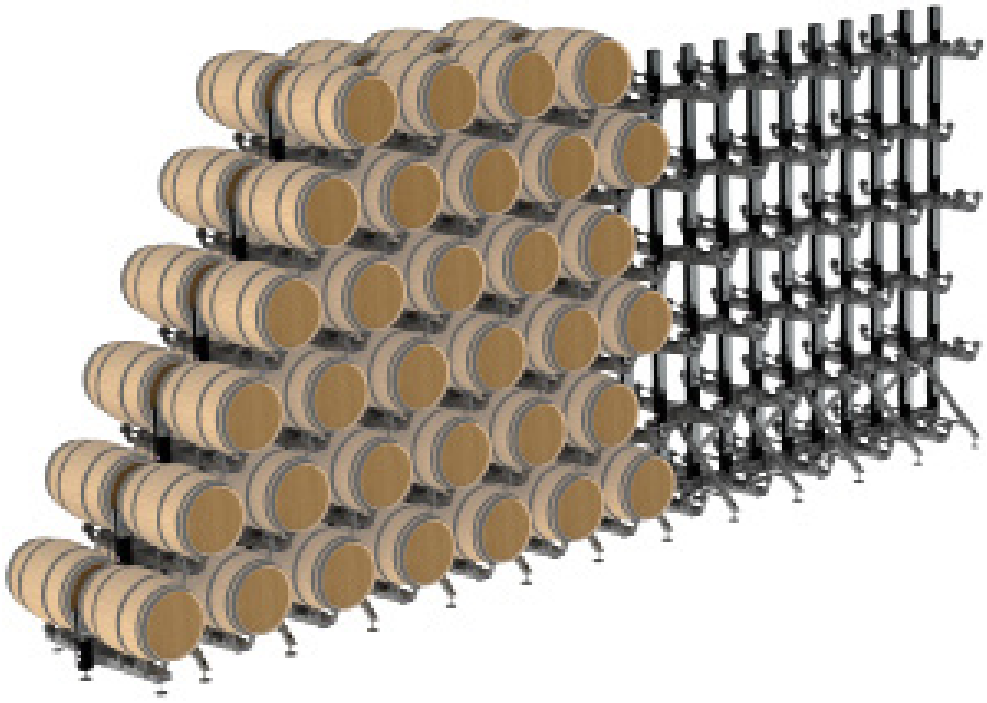
HAUTEUR DE BONDE SELON NOMBRE DE NIVEAUX (M)

	2	3	4	5	6	7
225 ST	1,50	2,18	2,85	3,52	4,20	4,86
228 ST	1,59	2,31	3,03	3,74	4,45	5,17
300 ST	1,66	2,40	3,14	3,88		
350 ST	1,77	2,55	3,33	4,12		
400 ST	1,86	2,69	3,52	4,35		
500 ST	2,04	2,94				

PAS HORIZONTAL (M)

225 ST	228 ST	300 ST	350 ST	400 ST	500 ST
0,94	0,99	1,02	1,07	1,12	1,19

OXO Wine 2



En plus des fonctionnalités d'OXO Wine 1, OXO Wine 2 permet tout ce qu'il est possible d'imaginer.

La manutention individuelle de fûts pleins ou vides quel que soit l'emplacement ; la rotation manuelle ou électrique des fûts pleins pour réaliser un bâtonnage ou pour pratiquer la Vinification Intégrale® ; le soutirage à l'esquive mécanisé ; le stockage des fûts sous forme de rangées circulaires etc…

OXO Wine 2 est le fruit de 15 ans de recherches et est inégalé, tant par sa qualité de fabrication, que par l'ensemble des fonctionnalités qu'il permet.

Type de fûts : 225 L, 228 L, 300 L, 350 L, 400 L, 500 L, 600 L.

HAUTEUR DE BONDE SELON NOMBRE DE NIVEAUX (M)

	2	3	4	5	6	7
225 ST	1,73	2,49	3,24	4,01	4,77	5,53
228 ST	1,76	2,53	3,29	4,05	4,82	5,58
300 ST	1,85	2,65	3,48	4,3		
350 ST	1,89	2,73	3,56			
400 ST	1,98	2,84	3,7			
500 ST	2,15	3,1	4,05			
600 ST	2,38	3,45				

PAS HORIZONTAL (M)

225 ST	228 ST	300 ST	350 ST	400 ST	500 ST	600 ST
0,87	0,87	0,90	1,00	1,05	1,10	1,23

Fonctionnalités

Entonnage	Il se fait sur place, sans modifier vos procédés et outils traditonnels.
Ouillage	Réalisé facilement avec tout type de matériel. La barrique peut aisément se replacer « bonde de côté ».
Bâtonnage	Il peut être effectué rapidement par simple rotation sans ouverture de la barrique et sans oxydation.
Lavage	Après le soutirage, le rinçage se fait sur place. Pour un lavage approfondi, une canne à buses rotatives a été spécialement développée pour OXOline® par un spécialiste du lavage de barriques. De bons résultats sont obtenus à une température de 90°C, sous une pression de 80 à 100 bars. On retarde ainsi l'entartrage du fût.
Égouttage	La bonde peut être positionnée vers le bas et les eaux résiduelles collectées dans un bac en inox.
Retrait sans dépilage	Chaque fût est indépendant et facilement accessible.
Dégustation	Prise d'échantillons à la bonde facilitée.

Options

OXO WINE 1

- Passerelle intermédiaire
- Montage droit
- Montage pyramidal
- Finition galvanisée
- Montage 8 galets pour rotation facilitée sur 500L
- Blocage de la rotation

OXO WINE 2

- Montage droit
- Montage pyramidal
- Finition galvanisée
- Acier galvanisée
- Acier inoxydable
- Disposition circulaire
- Rotation motorisée
- Montage 8 galets pour rotation facilitée sur 500L
- Couleur personnalisable
- Blocage de la rotation
- Eclairage LED

Accessoires



SUPERLIFT



OXO TRIO CLAYVER



OXO LIFT



BONDE EXPANSIBLE



CANNE DE LAVAGE MOOG



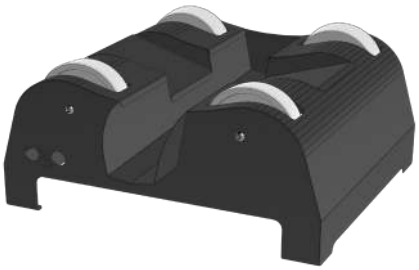
BAC DE VIDANGE “V” OXO WINE 1



BAC DE VIDANGE SOL OXO WINE 1



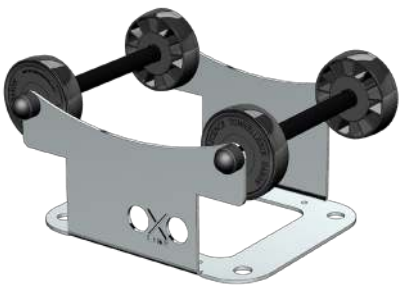
BAC DE VIDANGE OXO WINE 2



MONOBLOC M600



MONOBLOC 8 ROUES



MONOBLOC 4 ROUES

Solution flexible et esthétique

OXOline® une solution flexible et esthétique :
structure évolutive et personnalisable.

Amélioration de la qualité des vins

OXOline® vous aide à améliorer la qualité de vos vins :
les opérations sont aisées, rapides et peu contraignantes
permettant un suivi rigoureux de l'élevage.

Amélioration de la sécurité

OXOline® vous garantit fiabilité et sécurité : structure et
accessoires de manutention aux normes CE garantis 5 ans.

+33 (0)5 46 74 59 10 - INFO@OXOLINE.COM

OXOLINE.COM