

KALLA

Rodinné bednářství

Úvod

Příroda je stále nenahraditelná. Současný trend je používání tradičních dřevěných sudů a fermentačních nádob.



Různé kapacity a povrchové úpravy jsou k dispozici tak, aby vyhovovaly všem požadavkům našich klientů.



Máme řešení pro různé odrůdy vašich vín. Naši odborníci vám pomohou vybrat nejvhodnější zrnitost a úroveň toustování.



Každý sud nese individuální identifikační číslo obsahující data sledovatelnosti.



Volitelné nerezové příslušenství.



Velkoobjemové sudy kulaté a oválné jsou vyrobeny z 41-65 mm silného jemnozrnného dřeva. U čel se používá šířka 54 mm.



V nabídce jsou různé typy dveří a ventilů.



Tato kombinovaná konstrukce zvyšuje „ovocitost“ červených a bílých vín, zatímco ve stejné době poskytuje jemnou, vysoce kvalitní strukturu tříslovin.



Několik desetiletí zkušeností ve výrobě nádrží pro kvašení a zrání nám umožňují vyrábět nádoby v rozmezí od 1 do 8.500 litrů.



Každý projekt je jedinečný a všechny rozměry jsou možné, pokud jsou dodrženy určitá výrobní pravidla.



Tradiční zrání prémiových suchých červených i bílých vín v dřevěných sudech a vhodné kupáže.

Technické parametry a příslušenství

- dub maďarský, akát, třešeň a kaštan



Různé typy dřeva a jejich kombinace Vám umožní optimální kombinaci a originalitu Vašich vín.



- nerezová fermentační dvířka



- centrální ventil



- povrchová standardní lakování nebo na požádání přírodní



- toastování lehké, střední, stření+ a těžké



- nerezová dvířka



- možnost vypálení loga společnosti, názvu, pořadové číslo aj...



Zachování tradice, láska k dobře vykonané práci, neustálé sledování kvality.



*Datum vydání 12.2.2018.
Počet stran: 4*