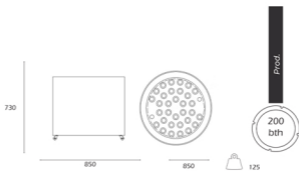




Metodo Classico  
Classical method

## ICE 32



## ICE 32

CONGELATORE DI COLLI

Neck Freezer

Congelatore per colli di bottiglie per la chiarificazione del vino dopo la fermentazione in bottiglia

Il collo della bottiglia viene immerso in una soluzione di acqua e glicole propilenico (atossico) ad una temperatura di  $-25/-30^{\circ}\text{C}$  in modo tale da ghiacciare lo spumante contenuto nel solo collo della bottiglia, che ingloba anche le fecce.

Bottle necks freezer for wine clarification after fermentation in the bottle

The neck of the bottle is immersed in a solution of water and propylene glycol (non-toxic) at a temperature of  $-25/-30^{\circ}\text{C}$  to freeze just the sparkling wine contained in the neck of the bottle, which also incorporates the lees.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Funzionamento a glicole

Termostato elettronico per il controllo della temperatura

Struttura in acciaio

Ruote per facilitare la movimentazione

### TECHNICAL FEATURES

Glycol operation

Electronic thermostat for temperature control

Steel structure

Wheels For easy move