

GÄRbehälter

ab 1000 Liter

Die Gewinnung von Aromastoffen und Tanninen spielt hierbei eine große Rolle. Diese Behälter unterstützen die Mazeration und Fermentation, wodurch der gesamte Prozess begünstigt wird. Die verschiedensten Ausführungen erlauben es unsere Gärbehälter/Fermentoren in den unterschiedlichsten Arbeitsmethoden zu verwenden.



Gärbottich - nach oben hin geöffnet

Da kein Deckel eingesetzt ist wird der Arbeitsaufwand, je nach Verwendung, erheblich erleichtert.

Perfekt für Trauben Mazeration oder Punch Down

- Mit der großen Öffnung ermöglichen wir mehrere Arten für die Maischeverarbeitung.

Gärständer - nach oben hin geschlossen

Klassische Gärbehälter mit einem Holz oder

Edelstahl Boden die sich zum Pumping Over ideal eignen.

