

---

# flexcube



[www.flexcubegroup.com](http://www.flexcubegroup.com)

## Le Flexcube, outil de précision, permet l'élevage des vins, avec ou sans bois

Remplace plus de quatre barriques à un coût réduit pour une durée de vie supérieure à 20 ans.

Grande reproductibilité des profils

Gerbable sur quatre hauteurs. Multiplie par deux ou trois la capacité de la cave.

Pas de perte par évaporation.

Perméabilité à l'oxygène équivalente à celle d'une barrique neuve ou de 1 vin : 2-3 ppm

Adapté au transport (20 flexcubes de 10 hl par container de 6m).

Parfait pour les fermentations de petits lots et les bâtonnages.

Fabrication par roto-moulage à froid. Aucune soudure, ni asperité, ni solvant.

Ne s'entarte pas, ne se colore pas. Permet une utilisation en alternance vin rouge, vin blanc.

La paroi en PEHD du FlexCube est de qualité alimentaire, recyclable et ne transfère aucun contaminant dans le vin.



Lavage simple, par des méthodes classiques (en respectant une T°C toujours inférieure à 50°C – pas d'utilisation de produit gras). Stérilisable à froid.

Vanne de vidange en 50' mâcon.

Egouttage total

Dégustateur inox intégré 12mm.

Dimensions : L: 1050mm , H : 1150mm, P : 1155 mm

Armature inox profilée

Encoches pour les pâles de l'élevateur.

Ecriture à la craie possible sur les parois

**Le nouveau FlexCube est équipé d'un couvercle breveté dont le joint intégré assure une parfaite étanchéité.**

**A l'intérieur du couvercle, un dôme permet de chasser l'air et de réaliser un ouillage total. Il s'ouvre et se ferme désormais facilement à la main, sans clé !!**



## CYLINDRES DE MATURATION

---



### Pour les petits lots et les essais

Il existe de petites cuves de 100 L pour l'élevage de petits lots ou pour la réalisation d'essai sur des vins.

Ces cylindres possèdent les mêmes caractéristiques d'élevage que le Flexcube

---