



RECHERCHE, CONCEPTION ET TECHNOLOGIES TOURNÉES VERS L'AVENIR

Depuis 1984, **TRECIEFFE** se tourne vers l'avenir. Depuis 35 ans, nous concevons, fabriquons et installons des cuves en acier inoxydable sur mesure pour l'industrie vitivinicole, huilière, alimentaire, chimique et du tabac.

Notre souci du détail combiné à une technologie et une qualité de haut niveau, font des produits **TRECIEFFE** des pièces uniques et exclusives.

Nos services comprennent:

Conseils techniques

Conception

Fabrication

Installation



TRECIEFFE snc

Via Galileo Galilei 16
San Biagio di Callalta
Treviso - Italia

T +39 0422 895560-665
F +39 0422 897805

info@trechieffe.it
trechieffe.it

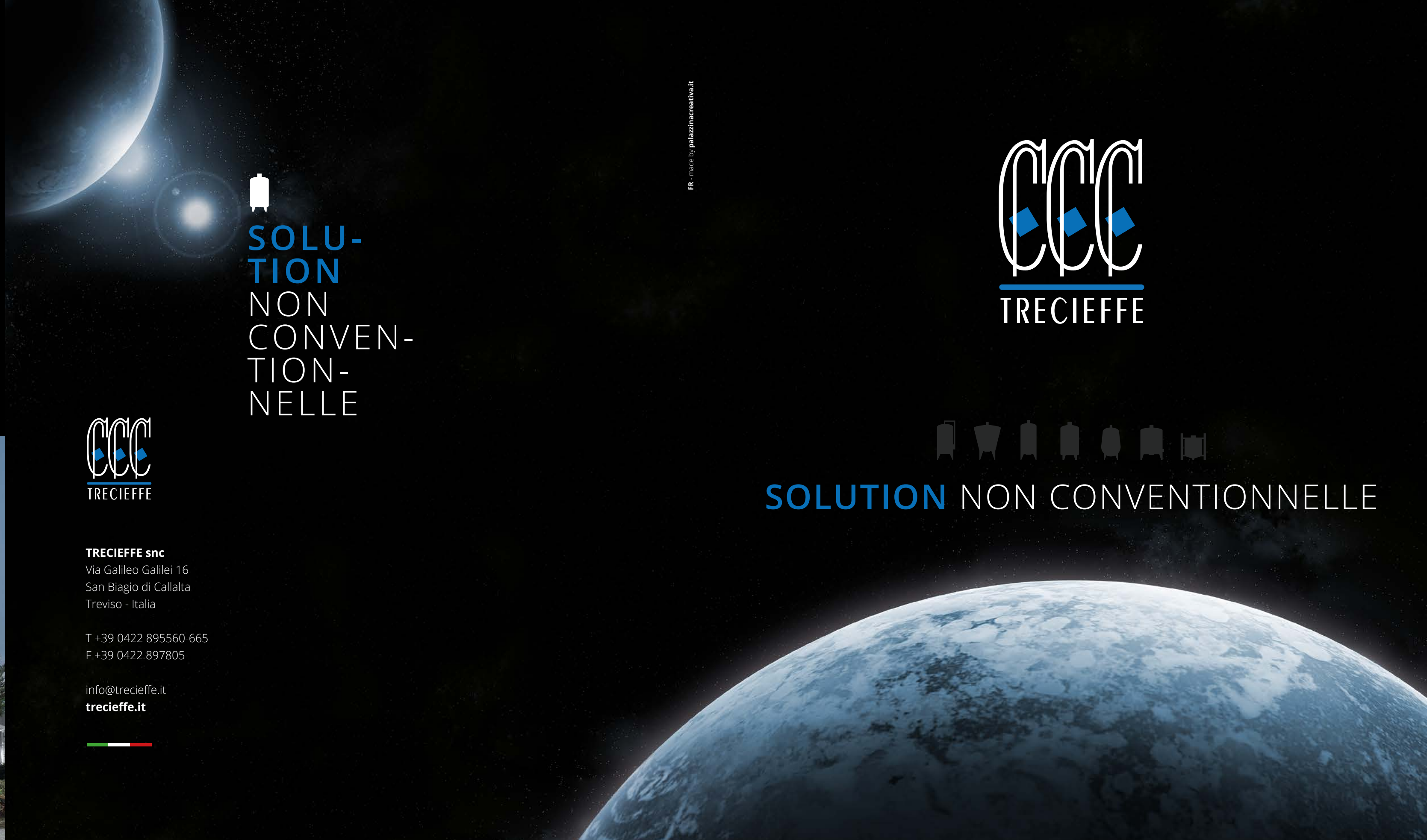


**SOLU-
TION
NON
CONVEN-
TION-
NELLE**

FR - made by palazzinacreativa.it



SOLUTION NON CONVENTIONNELLE



Nous vous proposons des **formes** et des **solutions** pour la **qualité** de vos produits

Chacun de nos projets est conçu en collaboration avec le client afin de réaliser des solutions 100% personnalisées. Nos réalisations sont toutes orientées vers l'optimisation de l'espace et de la production, créant des environnements uniques et à fort impact esthétique.

Tout cela grâce à 35 ans de présence dans différents secteurs, qui nous ont permis d'acquérir le savoir-faire nécessaire pour créer des produits uniques, technologiquement avancés et dont les finitions sont soignées dans les moindres détails.



LA GAMME DE PRODUITS

Aromy

Nectar

LEM

MEL

Cuves de vinification

Chapeaux flottants

Autoclaves

Cuves parallélépipédiques

Cuves gerbables

Cuves compartimentées

Cuves de stockage

Cuves transportables

Escaliers, passerelles et paliers

Accessoires



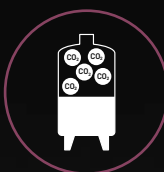
AROMY

La véritable innovation dans l'univers de la fermentation

Dans les cuves de fermentation traditionnelles, de grandes quantités de CO2 sont rapidement émises et s'échappent de la cuve pendant la fermentation, emportant avec elles certains des composés responsables de l'arôme du produit, comme l'eau, l'éthanol, les esters, les alcools supérieurs, etc. À ce processus, appelé stripping, il faut ajouter la perte par évaporation.

AROMY a été créé pour améliorer la fermentation de tout liquide, y compris les composés organiques volatils qui constituent les arômes du produit fermenté et que l'on veut conserver dans des boissons alcoolisées, comme le vin ou la bière, mais aussi dans toute autre boisson obtenue par fermentation, comme le saké, le cidre, l'hydromel, etc.

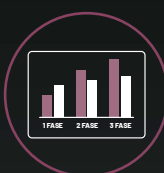
PLUS



● ● ●
RÉDUCTION DE LA PERTE D'ARÔMES
PENDANT LA FERMENTATION ET
RÉCUPÉRATION DES ARÔMES CONDENSÉS.



● ● ●
CONTRÔLE THERMIQUE
DE L'ESPACE DE TÊTE.



● ● ●
POSSIBILITÉ DE MODULER
LE PROFIL AROMATIQUE DU PRODUIT.



● ● ●
POSSIBILITÉ DE DÉGUSTATION
ET DE CONTRÔLE DES CONDENSATS
PENDANT LA FERMENTATION.



● ● ●
OBTENTION DE PRODUITS PLUS
INTENSES ET DE COMPLEXITÉ
AROMATIQUE DIFFÉRENTE PAR LA
FORMATION DE COMPOSÉS « FRUITÉS ».



GOÛTEZ
LA
DIFFÉ-
RENCE

