

# Pfälzer Kapsel- & Korkfabrikation (KKP) GmbH

Postfach 1530, 67266 Grünstadt  
Ferdinand .- Porsche - Straße 15, 67269 Grünstadt  
Telefon 06359 / 3077, Telefax 06359 / 2807  
E-mail: [info@kkp.info](mailto:info@kkp.info)



Präsentiert:

## SPIN – BARRELS

Die Innovation zur Vergärung im Holzfass

Eine Entwicklung in Zusammenarbeit mit:



## Die Lösung:



für die perfekte Weisswein- und Rotmaischevergärung im Barriquefass !

# Das Spin Barrel:

Inhalt: ca. 500ltr. **speziell** entwickelt für die Vergärung von Weinen

Lieferbar in:

✓-französischer Eiche

✓-amerikanischer Weisseiche

Speziallager mit doppelt gelagerten Rädern erlauben das leichte Drehen des Fasses und somit die Durchmischung des Inhaltes.

Einbau nach dem Baukastenprinzip möglich ohne Platzverlust.

Transport mit Handhubwagen oder Gabelstapler möglich.

Dom: AISI 316 = DIN 1.4401 V4A  
150 – 200 mm Durchmesser  
DN 40 zentraler Stutzen



**Tonnellene J. M. Goncalves**

Introducing **SPIN BARREL 500 L**, a specially designed barrel for **wine fermentation**. Available in French Oak and American Oak.

**spin BARREL**  
SPECIAL BARREL FOR FERMENTATION

**Includes:**

- Special rack with double bearing wheels allowing easy rotation of the barrel and discharge of the masses.
- Allows modular installation without loss of rotation.
- Ready to move with pallet jack or stacker.

➤ AISI 316 stainless steel door, with diameters between 150 and 200 mm, pressure 0,5 bar. DIN 40 center output.



**TECHNICAL DATA**

DIMENSIONS	
HEIGHT (mm)	1150
∅ HEAD (mm)	740
∅ BILGE (mm)	920

THICKNESS	
STAVES (mm)	28-30
HEADS (mm)	28-30

WEIGHT	
BARREL (Kg)	86
RACK (Kg)	45

**N. ER OF HOOPS: 8**

**OPTIONS**

- Custom-made toasting profile.
- Customized laser branding.
- Stainless steel tasting tap.
- Special galvanized rack.

## Technische Daten:

Höhe: 1150 mm

Boden: 740 mm

Bauch: 920 mm

Dauben: 28 – 30 mm

Böden: 28 – 30 mm

Gewicht Fass: ca. 86 kg

Gewicht Lager: ca. 45 kg

Anzahl der Reifen: 8

# Die Lösung:



für die perfekte Weisswein- und Rotmaischevergärung im Barriquefass !

## Vorteile des Spin- Barrels:



- ✓Baukastensystem
- ✓leichte Befüllung durch den Dom
- ✓leichte Entleerung durch den Dom
- ✓Batonage ohne Öffnen des Fasses
- ✓einfacher Zugriff auf den Inhalt bei Behandlungen
- ✓gründliche Reinigung möglich
- ✓optische Kontrolle möglich
- ✓vollständige Entleerung durch Drehen

## Optional erhältlich:

- Individuelle Toastung nach Kundenvorgaben
- Kundenlogo als Lasergravur auf den Böden
- Edelstahl- Probehahn
- spezialgalvanisiertes Lager



## Weitere Vorteile:

- 4 Belegungen mit gutem Ergebnis
- Dom und Lager wiederverwendbar



**TECHNICAL DATA**

DIMENSIONS	
HEIGHT (mm)	1150
Ø HEAD (mm)	740
Ø BILGE (mm)	920

**THICKNESS**

STAVES (mm)	28-30
HEADS (mm)	28-30

**WEIGHT**

BARREL (Kg)	86
RACK (Kg)	45

**N.<sup>ER</sup> OF HOOPS: 8**

**OPTIONS**

- Custom-made toasting profile.
- Customized laser branding.
- Stainless steel tasting tap.
- Special galvanized rack.

**TECHNICAL DATA**

DIMENSIONS	
HEIGHT (mm)	1150
Ø HEAD (mm)	740
Ø BILGE (mm)	920

**THICKNESS**

STAVES (mm)	28-30
HEADS (mm)	28-30

**WEIGHT**

BARREL (Kg)	86
RACK (Kg)	45

**N.<sup>ER</sup> OF HOOPS: 8**

**OPTIONS**

- Custom-made toasting profile.
- Customized laser branding.
- Stainless steel tasting tap.
- Special galvanized rack.