

OFERTA JUNIO /JULIO 2016
860€ PVP
(IVA INCLUIDO)

KIT ELABORACION VINO



ESTRUJADORA DERRAPADORA MANUAL



PRENSA MADERA 30Ø



MINI BOMBA DE TRASIEGO M-20



DEPOSITOS INOX
FERMENTACIÓN Y GUARDA
300L



BARREÑO PLASTICO 350Lts.

PARA ELABORAR UN BUEN VINO ARTESANAL NECESITA:

- CAPAZO 42L (2UD)
- ESTRUJADORA DERRAPADORA PARA QUITAR EL RASPON Y ABRIR EL GRANO
- LA PRENSA MANUAL 30Ø DE MADERA PARA EXTRAER EL MOSTO
- DEPOSITO INOXIDABLE 300L PARA LA FERMENTACION DEL VINO
- LEVADURA, METABISULFITO
- DENSIMETRO, PROBETA 250ML, TERMOMETRO -10°+50°
- MINI BOMBA DE TRASIEGO

www.mondelcava.com



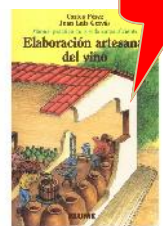
2 UD. CAPAZO PLASTICO
42KG



LEVADURA, METABISULFITO,



PROBETA, DENSIMETRO, TERMOMETRO



REGALO

LIBRO "ELABORACION
ARTESANAL DEL VINO"