

Egginox roestvrijstalen eieren ([link](#))

Wil je eens iets anders dan de inox cilinders in je kelder ?

Egginox is opgericht door professionals in de wijn- en roestvrij staalindustrie en het bedrijf is gespecialiseerd in de productie van hoogwaardige eivormige fermentatie- en rijpingsvaten voor de wijnbereiding. De productielocatie bevindt zich in Nova Gorica Slovenië, precies op de grens met de regio Friuli in Italië, een van de aromatische witte wijnhoofdsteden van de wereld.



Egginox-eieren worden geproduceerd met AISI 304 roestvrij staal met een gepolijst BA (Bright Annealed) binnenoppervlak dat minimale ruwheid heeft om de verwijdering van tartraat te vergemakkelijken.

Wijnmaken en wijnstijlen:

De Egginox-tanks behouden de natuurlijke suspensie van de droesem en behouden de vruchtkwaliteit van het sap tijdens de gisting, de gulden snede wordt gerespecteerd, de PH van de wijn wordt niet beïnvloed en er is geen variabiliteit tussen de tanks. De eieren zijn licht van gewicht, gemakkelijk te verplaatsen en gemakkelijk schoon te maken en te ontsmetten.

“Door de wijn constant in beweging te houden en de droesem constant in suspensie te houden, zal de Egginox een textuurcomponent aan uw wijn toevoegen en vanwege de inertie en gebrek aan porositeit van het materiaal, zal het de smaak van fruit versterken en de identiteit van uw wijngaard respecteren. site”, voegt Paolo Bouchard, Business Development Manager bij Bouchard Cooperages (dat Egginox vanaf nu in de VS gaat verdelen) toe.

Geschiedenis:

De Collio-sectie van de Italiaanse regio Friuli heeft een rijke geschiedenis in het kweken van aromatische witte variëteiten die zijn gemaakt in een combinatie van oxidatieve en reductieve stijlen.

“Nova Gorica in Slovenië ligt direct aan de grens met deze beroemde Italiaanse wijnregio, maar heeft ook een eigen beroemde en gerespecteerde wijnregio. Slovenië als land levert veel roestvrijstalen producten aan Europa en andere internationale markten en wordt beschouwd als een specialist en marktleider voor dit materiaal”, voegt Bouchard eraan toe.

Egginox roestvrijstalen eieren voor het maken van wijn zijn uniek, niet alleen vanwege hun vorm en functie, maar ook vanwege het hoogwaardige premium roestvrij staal dat wordt gebruikt en het gespecialiseerde laswerk dat nauwgezet wordt uitgevoerd door professionals die absolute experts zijn in hun vak.