

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 806 600**

51 Int. Cl.:

C12G 1/00 (2009.01)

C12H 1/22 (2006.01)

E04H 7/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **22.07.2016 PCT/FR2016/051927**

87 Fecha y número de publicación internacional: **14.09.2017 WO17153641**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **22.07.2016 E 16757302 (1)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **22.04.2020 EP 3426763**

54 Título: **Cocedero y edificio que comprende dicho cocedero**

30 Prioridad:

07.03.2016 FR 1651894

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

18.02.2021

73 Titular/es:

**INGEVIN (100.0%)
1241 Route de Villariès
31340 Vacquiers, FR**

72 Inventor/es:

**TOURNIER, ROLAND y
ARNAUD, FRANÇOIS**

74 Agente/Representante:

VEIGA SERRANO, Mikel

ES 2 806 600 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Cocedero y edificio que comprende dicho cocedero

5 Sector de la técnica

La presente invención se refiere a un cocedero y a un edificio que comprende dicho cocedero.

10 El campo de la presente invención es el campo tanto de la construcción como de la agricultura, más particularmente de la viticultura.

Estado de la técnica

15 Un cocedero, a veces también llamado bodega, es un local en el que se almacenan las tinas utilizadas para la fabricación del vino. En dicho local, las tinas en las que se encuentra el vino en sus diferentes etapas de maduración (desde el jugo de uva recién prensado hasta el vino listo para ser vendido) ocupan una gran parte del espacio disponible. Las zonas de trabajo y manipulación del vino, así como los locales técnicos (especialmente la sala de calderas y también la fabricación de frío), etc. pueden tener lugar en el mismo edificio o bien en un edificio vecino.

20 La mayor parte del tiempo, las tinas están dispuestas en un local con una forma general rectangular (en un vista de arriba). Las tinas se disponen así pues en general en filas paralelas separadas por pasillos en el local y agrupadas por tamaño.

25 La bodega visible en la página web "Une signature contemporaine dans les vignes" (URL:<http://inventaire.aquitaine.fr/batir-vin/signature.htm>), muestra tinas dispuestas en círculos con dos tinas de diámetros diferentes en una dirección radial y un espaciamiento entre las tinas de dos círculos.

Objeto de la invención

30 La presente invención tiene como objeto proporcionar un cocedero más ergonómico para facilitar el trabajo de los bodegueros.

Otro objeto de la presente invención es optimizar la superficie del cocedero para almacenar la mayor cantidad posible de vino por unidad de superficie.

35 Ventajosamente, un cocedero de acuerdo con la invención será modular y su tamaño podrá ser fácilmente adaptado.

A tal fin, la presente invención propone un cocedero que consta de tinas, especialmente tinas destinadas a la elaboración y/o al almacenamiento del vino, caracterizado por que consta de:

40

- una zona denominada zona central,
- al menos dos pasillos que se extienden en una disposición radial desde la zona central,
- al menos un sector delimitado, por una parte, por la zona central y, por otra parte, por dos pasillos vecinos,

45 estando las tinas de diámetros diferentes dispuestas en proximidad inmediata en dicho al menos un sector con al menos dos tinas dispuestas una después de la otra en una dirección radial.

50 Esta estructura original del cocedero permite una mejor ergonomía en la elaboración de vinos. La zona central puede ser utilizada para la realización de numerosas operaciones necesarias durante la fabricación del vino. Se produce entonces un flujo que converge hacia la zona central para efectuar las diferentes tareas de elaboración del vino al limitar los recorridos tanto de los usuarios como de los fluidos transportados (y, por lo tanto, las pérdidas de carga correspondientes). Asimismo, el hecho de tener en proximidad inmediata, en un mismo sector, las tinas de dimensiones diferentes permite facilitar las operaciones de trasvase de una gran tina a una tina más pequeña o viceversa.

55 Para facilitar el acceso a las tinas, es ventajoso que cada tina de un sector esté comunicada con un pasillo radial. Al menos una tina en cada sector, especialmente en el lado de la zona central, también puede estar comunicada con los dos pasillos radiales que delimitan dicho sector.

60 Para optimizar la ocupación del suelo en el cocedero, es preferible que dos pasillos radiales vecinos formen entre sí un ángulo comprendido entre 10 y 30°, preferentemente comprendido entre 15 y 25°.

65 De manera convencional, cada tina del cocedero presenta al menos una chimenea. Por tanto, se proporciona ventajosamente al menos una pasarela para permitir un acceso de un operador a cada una de las chimeneas de las tinas de un sector.

En un cocedero de acuerdo con la invención, la zona central presenta preferentemente una forma general circular.

Para una buena distribución de las tinas y una optimización de los flujos en el cocedero, este último presenta preferentemente una pared exterior en forma de arco circular.

5 La presente invención se refiere igualmente a un edificio agrícola para un uso en el campo vitícola, caracterizado por que consta de un cocedero como el descrito anteriormente. Dicho edificio puede constar además de locales técnicos y oficinas. Estas últimas están ventajosamente dispuestas en al menos dos niveles distintos para una mejor ocupación de la superficie del suelo y también igualmente para poder optimizar los flujos de desplazamiento de fluidos, personas y posiblemente equipos en el edificio.

Descripción de las figuras

15 Unos detalles y ventajas de la presente invención se apreciarán mejor a partir de la siguiente descripción, realizada con referencia al dibujo esquemático adjunto en el que:

La figura 1 es una vista de construcción de un primer cocedero de acuerdo con la invención, que corresponde a una bodega de tamaño relativamente pequeño,

20 Las figuras 2 a 5 son vistas similares a la figura 1 para las bodegas de tamaño creciente,

La figura 6 es una vista en planta más detallada que las figuras precedentes de un primer nivel de un edificio de acuerdo con la invención, y

La figura 7 es una vista similar a la figura 6 para un segundo nivel del mismo edificio.

Descripción detallada de la invención

25 Las figuras 1 a 5 ilustran el principio básico de la invención que se describirá más adelante mediante algunos ejemplos particulares de realización. Estas diversas vistas muestran que el principio subyacente de la presente invención puede aplicarse a varios tamaños de cocederos.

30 Para las diversas formas de realización ilustradas, se encuentra para el cocedero ilustrado una zona central 2 adyacente al cocedero y a otros locales. La zona central 2 presenta una forma sustancialmente circular y, por su posición, es una zona de acceso al cocedero y a otros locales 3. También es una zona de trabajo destinada a llevar a cabo operaciones de vinificación como, por ejemplo, el ensamblaje, la clarificación,

35 A partir de la zona central 2 se extienden radialmente los pasillos radiales 8. En las formas de realización ilustradas, estos pasillos radiales 8 se extienden en abanico desde la zona central 2 en aproximadamente 200° a 250°. Están espaciados a intervalos regulares y se contabilizan en estas formas de realización de diez a quince pasillos radiales 8. Hay asimismo pasillos radiales 8 que están dispuestos de tal manera que dos pasillos vecinos forman entre sí un ángulo del orden de 10 a 30°, preferentemente en los ejemplos seleccionados de 15 a 25°. Es evidente que estos datos numéricos se dan con fines puramente ilustrativos y no limitativos. Los pasillos podrán extenderse en menos de 200° o en más de 250° y extenderse hasta 360° y su número es, por supuesto, variable en función, como se describe más adelante, del tamaño de las tinas que se dispondrán en el cocedero, del tamaño del cocedero.

45 Entre dos pasillos radiales 8 vecinos, se encuentra cada vez un espacio denominado en adelante sector 14. También se encuentran en los ejemplos de las figuras 1 a 5 entre nueve y catorce sectores 14. Cada sector 14 está así delimitado por la zona central 2 en el lado central del edificio, por dos pasillos radiales 8 lateralmente y por una pared exterior 16 del edificio en el exterior del edificio, al otro lado de la zona central 2. Esta pared exterior 16 tiene forma de círculo, o al menos parcialmente forma de arco circular. La forma general de un sector se aproxima entonces a un triángulo isósceles con un ángulo de vértice bastante pequeño, que puede ser inferior a 20°, por ejemplo comprendido entre 10 y 15°. Dicho de otra manera, un sector 14 está delimitado lateralmente por un diedro con un ángulo de vértice inferior a 20°, por ejemplo comprendido entre 10 y 15°.

50 Cada sector 14 está destinado a recibir tinas 18. En un mismo sector 14, se proporciona ventajosamente tinas de diferentes diámetros y diferentes capacidades. Preferentemente, en un mismo sector 14, todas las tinas 18 presentarán sustancialmente la misma altura.

55 Como se ilustra en el dibujo, se va a colocar lo más cerca posible de la zona central 2, para "llenar" la parte superior del sector 14, una tina 18 de diámetro adaptado. A continuación, junto a esta, la forma del sector que va a ensancharse, se puede disponer una tina 18 de mayor diámetro o bien dos tinas 18 de menor diámetro. A continuación, las tinas pueden estar dispuestas dos a dos con diámetros crecientes que se alejan de la zona central 2. Las figuras 1 a 5 ilustran, a modo de ejemplos ilustrativos pero no limitativos, diversas soluciones para disponer las tinas en un sector 14. En las diversas forma de realización ilustradas, cada tina 18 de un sector 14 está comunicada con al menos un pasillo radial 8. Todas las tinas 18 son entonces accesibles a los pasillos radiales 8. Para facilitar el paso de un usuario de un pasillo radial a un pasillo radial vecino, es posible crear pasos 19 peatonales transversales o periféricos (figura 60 4) que conecten dos pasillos radiales 8 entre sí, pasando por el centro de las tinas 18. De este modo no es necesario pasar de nuevo por la zona central 2 para llegar de un pasillo radial a otro pasillo radial. En cambio, es posible optimizar

el uso de la superficie del suelo evitando tener tales pasos y disponiendo bien las tinas unas al lado de las otras.

El cocedero de la figura 1 es por ejemplo de un tamaño relativamente pequeño. Su superficie general es, por ejemplo, del orden de 700 m² distribuidos entre una zona central 2 del orden de 100 a 150 m², un cocedero de aproximadamente 350 m², ocupando los otros locales una superficie de 150 a 250 m².

En un sector 14, se encuentra aquí por ejemplo las tinas 18 cuyo volumen está, por ejemplo, comprendido entre 8 y 100 hl (es decir, entre 0,8 y 10 m³). Aquí, por ejemplo, se tiene una capacidad de almacenamiento de aproximadamente 4000 hl (es decir, 400 m³).

La forma de realización de la figura 2 corresponde, por ejemplo, a un cocedero con una superficie ligeramente más grande (aproximadamente 1000 m²) pero con una capacidad de almacenamiento similar. Aquí se tiene un corazón de bodega más grande (por ejemplo, entre 200 y 250 m²), así como locales 3 anexos más grandes (aproximadamente 400 m²). En esta forma de realización, el tamaño de las tinas 18 está, por ejemplo, comprendido entre 15 y 50 hl (1,5 a 5 m³). En un sector 14, en el lado de la zona central 2, primero se tienen tres tinas 18 de tamaños crecientes y luego dos filas de cuatro tinas 18. Además, se da preferencia aquí a tener un número relativamente grande de sectores 14 (y, por lo tanto, de pasillos radiales 8). Esta forma de cocedero puede corresponder, por ejemplo, a una bodega que produce muchos tipos diferentes de vinos.

La forma de realización de la figura 3 da preferencia aquí a una gran capacidad de almacenamiento y tiene como objetivo optimizar el uso de la superficie para el almacenamiento del vino. La zona central 2 tiene una superficie relativamente reducida, el número de pasillos radiales 8 es limitado y no se proporciona ningún paso transversal entre dos pasillos radiales 8. Se encuentran aquí por ejemplo las tinas 18 cuyo tamaño varía de 50 a 400 hl (es decir, de 5 a 40 m³).

La figura 4 muestra una forma de realización de un cocedero con un mayor tamaño. La superficie general (cocedero con zona central 2 y otros locales 3) puede ser, por ejemplo, de más de 5000 m². En esta configuración, los pasillos radiales 8 son relativamente largos (más de 30 m). Como se ha mencionado anteriormente, se proporcionan entonces pasillos 19 para permitir a un usuario pasar de un pasillo radial 8 a otro sin tener que volver a pasar por la zona central 2.

La figura 5 ilustra una variante de realización. Esta variante puede corresponder bien a un cocedero de gran tamaño, o bien a una extensión de un cocedero ya existente. Se reconoce en esta figura 5, en el centro de la misma, una zona central 2 alrededor de la que se encuentra un cocedero con sus pasillos radiales 8 y sus sectores 14, así como otros locales 3. En esta forma de realización ilustrativa y no limitativa, hay trece sectores 14. Una zona anular 62 se dispone en el exterior del cocedero "primario" y sus sectores 14 para ampliarla. Asimismo consta de pasillos radiales 8' que definen dos por dos los sectores periféricos 14'. No obstante, mientras que el ángulo formado por dos pasillos radiales 8 es de aproximadamente 18°, el ángulo formado por dos pasillos radiales 8' de la zona anular 62 es del orden de 9°. De este modo, en un sector angular similar, la zona anular 62 consta de veinticinco sectores periféricos 14' (para trece sectores 14'). En caso necesario, aquí es posible igualmente ampliar los otros locales 3 con una zona periférica anular "que cierra" la zona anular 62.

Las figuras 6 y 7 muestran un ejemplo de realización más concreto que implementa el principio constructivo ilustrado en las figuras 1 a 5.

La figura 6 ilustra una planta baja de un edificio dedicado a la fabricación de vino, mientras que la figura 7 ilustra un nivel superior de este edificio. De manera original, este edificio presenta en una gran parte, una forma circular. Esta parte en arco circular alberga un cocedero como se ha descrito anteriormente, que se describirá primero a continuación antes de describir el resto del edificio.

La zona central 2 en este modo de realización concreto de la invención consta de tinas destinadas a ser implementadas para la elaboración de vinos: en su centro, las tinas 4 con capacidad relativamente pequeña (por ejemplo, menos de 100 hl o menos de 10 m³) y en la periferia, las tinas 6 de mayor tamaño (por ejemplo, de 150 a 300 hl, es decir, de 15 a 30 m³). En medio de cada pasillo radial 8 se encuentra un canal 10 como el que se encuentra de manera convencional en un pasillo de cocedero. Todos los canales 10 convergen en la zona central 2, que consta de un canal periférico 12 conectado a un colector de líquidos usados en el sótano (no ilustrado).

Como se ha mencionado más arriba, se encuentra entre dos pasillos radiales 8 vecinos cada vez un sector 14. Se encuentra así en el ejemplo concreto de las figuras 6 y 7 once sectores 14. Cada sector 14 está así delimitado por la zona central 2 en el lado central del edificio, por dos pasillos radiales 8 lateralmente y por la pared exterior 16 del edificio en el exterior del edificio, al otro lado de la zona central 2. La forma general de un sector se aproxima entonces a un triángulo isósceles con un ángulo de vértice bastante pequeño, que aquí es de aproximadamente 19°. Dicho de otra manera, un sector 14 está delimitado lateralmente por un diedro con un ángulo de vértice del orden de 19°.

Cada sector 14 recibe aquí también tinas 18. En un mismo sector 14, se proporciona ventajosamente tinas de diferentes diámetros y diferentes capacidades. Preferentemente, en un mismo sector 14, todas las tinas 18 presentarán

sustancialmente la misma altura.

5 Como se ilustra en el dibujo, se va a colocar lo más cerca posible de la zona central 2, para "llenar" la parte superior del sector 14, una tina 18 de diámetro relativamente pequeño. A continuación, junto a esta, la forma del sector que va a ensancharse, se puede disponer una tina 18 de mayor diámetro y luego dos tinas 18 de menor diámetro. A continuación, las tinas pueden estar dispuestas dos a dos con diámetros crecientes que se alejan de la zona central 2. Las tinas 18 de un sector 14 están aquí todas dispuestas de una manera que se disponen a lo largo de un pasillo radial 8. Las dos tinas 18 más cercanas a la zona central 2 están dispuestas cada una, a su vez, a lo largo de los dos pasillos radiales 8 que delimitan el sector 14 considerado. De este modo, cada tina 18 de un sector 14 está comunicada con al menos un pasillo radial 8. Todas las tinas 18 son entonces accesibles a los pasillos radiales 8.

10 Entre los dos pasillos radiales de las tinas 18, se encuentra de nuevo en el suelo un canal 10, que forma una bisectriz con respecto a los canales 10 de los pasillos radiales 8 vecinos, y que también fluye hacia el canal periférico 12.

15 Cada tina 18 presenta, de manera convencional, en la parte superior al menos una chimenea 20. Algunas tinas 18 son tinas compartimentadas. Presentan así pues una chimenea 20 por compartimento. Para acceder a estas chimeneas 20, se proporcionan pasarelas 22. Estas últimas están dispuestas para comunicarse con las diversas chimeneas 20. En función del número de compartimentos en las tinas 18, del tamaño de las tinas 18 y de sus compartimentos, las pasarelas 22 se dispondrán, por ejemplo, a dos o tres alturas distintas del suelo del cocedero.

20 El edificio ilustrado consta además del cocedero de diversos locales que se describirán a continuación. Hay locales para la logística, otros técnicos, y otros administrativos y/o comerciales.

25 De manera preferente, los locales que no sean el cocedero se organizan preferentemente de igual manera de forma radial a partir de la zona central 2. De este modo, se prevé, por ejemplo, tener paredes en forma de arco circular. Normalmente un local estará delimitado por dos paredes de arcos circulares concéntricos y dos paredes radiales.

30 El plano que se da en el dibujo es puramente ilustrativo y tiene por objeto simplemente dar un ejemplo de una disposición.

Se encuentra junto al cocedero, a la derecha de la figura 1, un primer local 24 en el que están dispuestos las tinas de hormigón 26 que se utilizan para vinificaciones particulares.

35 En el exterior del edificio se encuentran junto al local con las tinas de hormigón 26 las plataformas 28 con tolvas 30 destinadas a recibir la cosecha justo después de su recolección.

40 En el interior del edificio, se encuentran junto al local con las tinas de hormigón 26 diversos locales técnicos 32 como, por ejemplo, un almacén, un local para alojar los armarios eléctricos, un local para equipos eléctricos como un transformador, un colector eléctrico para paneles fotovoltaicos,

En la zona central 2, junto a estos locales técnicos 32, se encuentra un local en el que, por ejemplo, se coloca una centrifugadora 34.

45 Junto a los locales técnicos 32 y al local con la centrifugadora 34, se encuentra un corredor 36 que permite el acceso directo desde el exterior del edificio a la zona central 2. En el exterior, junto tanto a las plataformas 28 como a los locales técnicos 32, se encuentra un sitio protegido por una cubierta volada 38 y destinada a recibir los volquetes 40.

50 Al otro lado del corredor 36 se encuentran otros locales 42, como un taller, trasteros para productos enológicos, productos de limpieza, un vestuario, sanitarios, una sala de descanso y/o un comedor, etc.

Entre estos locales y el cocedero, se encuentra un espacio de almacenamiento 44 de productos terminados en el que, por ejemplo, se encuentra también una unidad de embotellamiento 46. En el interior de este espacio de almacenamiento 44, se proporciona otra cubierta volada 48 para permitir la carga de camiones en seco.

55 Por último, se observa a lo largo del cocedero la presencia de una caja de escalera 56 que permite acceder al nivel superior ilustrado en la figura 2. En el exterior, se proporciona una cubierta volada 58 para proteger a los visitantes que llegan al edificio.

60 Las tinas 18 tienen una altura relativamente grande, es posible proporcionar otros locales en un nivel superior con respecto a la planta baja que se acaba de describir. Aquí, la gestión del espacio es libre y son posibles numerosas variantes de realización. Se puede contemplar la optimización del espacio y la colocación de un segundo nivel sobre toda la planta baja o la disposición de los espacios en el entresuelo. A este respecto, la figura 2 es únicamente un ejemplo no limitativo de disposición. Esta figura tiene como objeto ilustrar de una manera tanto eficaz como una exigencia estética para organizar el edificio descrito.

65 De este modo, en el nivel superior ilustrado en la figura 2, se prevé colocar encima del local que contiene las tinas de

hormigón 26 y parcialmente encima de las plataformas 28 un local denominado local térmico 50 para la producción de calor y frío. Una terraza 52 está asociada a este local térmico para las máquinas termodinámicas (bombas de calor, producción de frío).

5 En el edificio que se presenta aquí se propone llevar a cabo las operaciones de extracción y prensado en el nivel superior en un espacio de prensado 54. Por ejemplo, este último se coloca parcialmente sobre las plataformas 28, destinadas a recibir la cosecha y el espacio que recibe los volquetes 40. Por lo tanto, los dispositivos de prensado y extracción están directamente en proximidad con el lugar de entrega de la cosecha.

10 Sobre los locales 42 y el corredor 36, un espacio puede ser acondicionado en oficinas, en espacio de ventas, entresuelo con vista al exterior y/o al cocedero, Se encuentra en la figura 2 la caja de escalera 56 y la cubierta volada 58 descrita en referencia a la figura 1.

15 En la forma de realización ilustrada del dibujo, la escalera de la caja de escalera 56 desemboca por encima de la zona central 2, que está cubierta por una plataforma utilizada para dar acceso a los locales que se encuentran en el nivel superior y para hacer oficinas y/o salas de reuniones. Un tragaluz 60 se proporciona ventajosamente en el centro de la zona central 2 para iluminar esta última y las habitaciones formadas en la plataforma que cubre esta zona central 2.

20 Dicho cocedero como el descrito aquí permite aumentar la ergonomía para la fabricación del vino. La zona central 2 es preferentemente una zona de trabajo, en el corazón del cocedero, en el que se pueden llevar a cabo la mayoría de las operaciones durante la crianza del vino: la clarificación, el ensamblaje.

25 Aunque de forma circular, este cocedero solo presenta pasillos rectos. La construcción de este cocedero, especialmente para sus cimientos y estructuras de hormigón bajo las tinas, no presenta ninguna dificultad particular. Además, la gran mayoría de las pasarelas y canales también son rectos.

30 La forma circular con una zona central permite limitar los recorridos para los desplazamientos de líquidos y otros fluidos y productos. El hecho de tener tinas de diferentes tamaños en un mismo sector es también muy interesante desde este punto de vista. Como se indica en el preámbulo, en un cocedero "convencional", las tinas están normalmente dispuestas en fila en función de su tamaño. Cuando es necesario vaciar el resto de una gran tina en una tina pequeña o, por el contrario, cuando dos o tres tinas pequeñas van a llenar una grande, puede ser necesario hacer pasar el líquido a toda la tina. Aquí, estas operaciones de cambio de tinas pueden llevarse a cabo entre tinas casi vecinas.

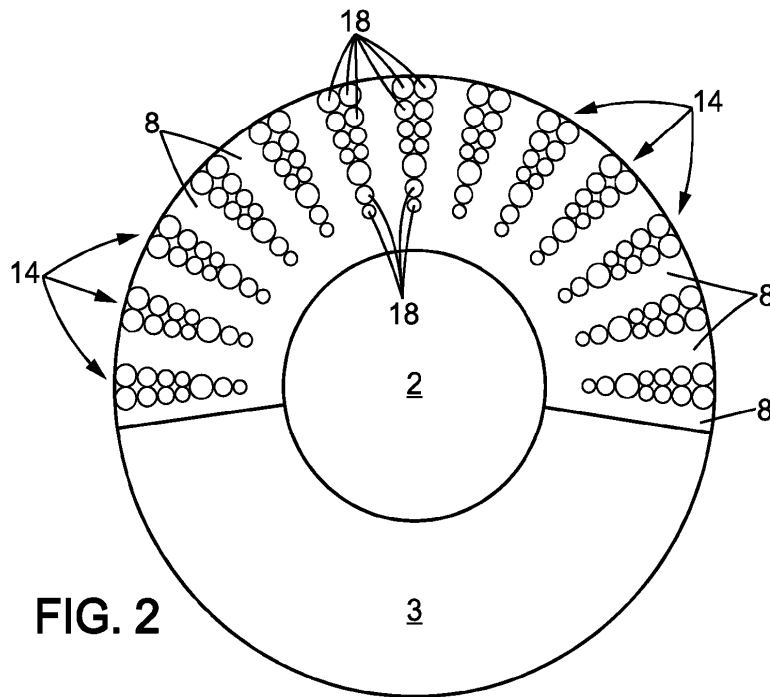
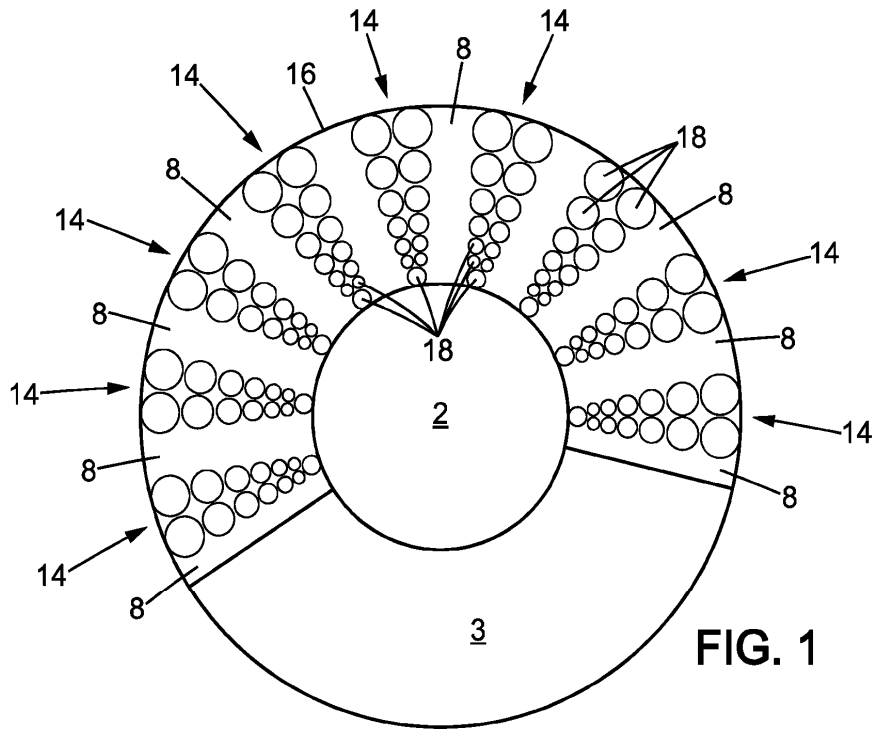
35 La forma circular propuesta también permite un excelente acceso al cocedero y al edificio correspondiente. Como se ilustra en el dibujo, la forma circular permite un fácil acceso de los vehículos lo más cerca posible de las zonas de trabajo, limitando así las manutenciones.

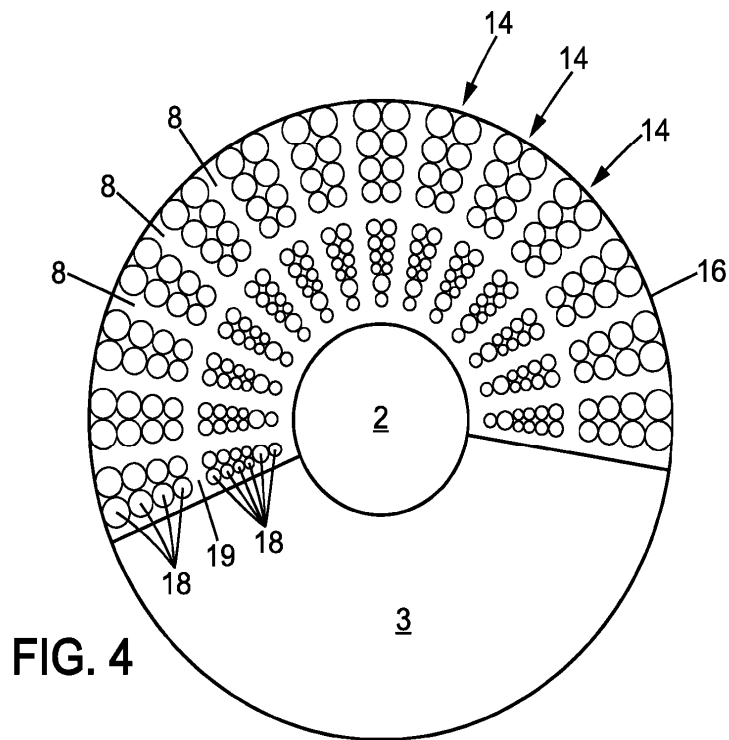
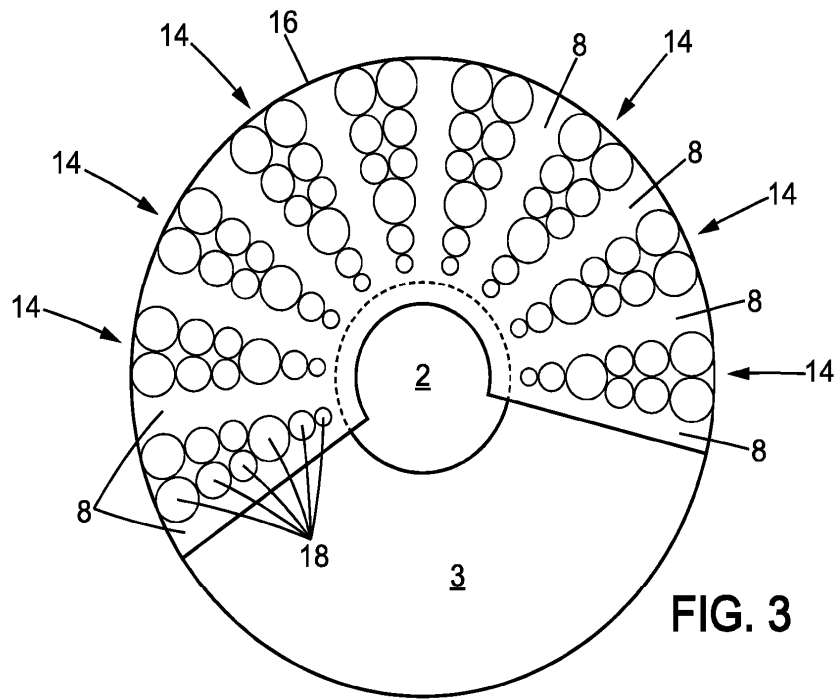
40 El edificio propuesto, y especialmente el cocedero, es altamente modular. El diseño en sectores permite ampliar cada taller de la unidad de producción sin tener que cambiar la estructura del conjunto. Los sectores del cocedero pueden ampliarse hacia el exterior, pero también los diversos locales técnicos, administrativos y comerciales.

La presente invención no se limita a la forma de realización descrita anteriormente a modo de ejemplo no limitativo e ilustrada con el dibujo y con las variantes a las que alude, sino que también se refiere a cualquier variante de realización al alcance del experto en la materia dentro del ámbito de las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Cocedero que consta de tinas (18), especialmente tinas destinadas a la elaboración y/o almacenamiento del vino, **caracterizado por que** consta de:
- 5
- una zona denominada zona central (2),
 - al menos dos pasillos (8) que se extienden en una disposición radial desde la zona central (2),
 - al menos un sector (14) delimitado, por una parte, por la zona central (2) y, por otra parte, por dos pasillos (8) vecinos,
- 10 estando las tinas (18) de diámetros diferentes dispuestas en proximidad inmediata en dicho al menos un sector (14), con al menos dos tinas dispuestas una después de la otra en una dirección radial.
2. Cocedero de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** cada tina (18) de un sector está comunicada con un pasillo radial.
- 15
3. Cocedero de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 o 2, **caracterizado por que** al menos una tina (18) en cada sector (14) está comunicada con los dos pasillos radiales (8) que delimitan dicho sector (14).
4. Cocedero de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado por que** dos pasillos radiales (8) vecinos forman entre sí un ángulo comprendido entre 10 y 30°, preferentemente entre 15 y 25°.
- 20
5. Cocedero de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado por que** cada tina (18) presenta al menos una chimenea (20), y **por que** se proporciona al menos una pasarela (22) para permitir un acceso de un operador a cada una de las chimeneas (20) de las tinas (18) de un sector (14).
- 25
6. Cocedero de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado por que** la zona central (2) presenta una forma general circular.
7. Cocedero de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado por que** presenta una pared exterior (16) en arco circular.
- 30
8. Edificio agrícola para un uso en el campo vitícola, **caracterizado por que** consta de un cocedero de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 7.
- 35
9. Edificio de acuerdo con la reivindicación 8, **caracterizado por que** consta, además, de locales técnicos y oficinas.
10. Edificio de acuerdo con la reivindicación 9, **caracterizado por que** los locales técnicos y/o las oficinas están dispuestos en al menos dos niveles distintos.





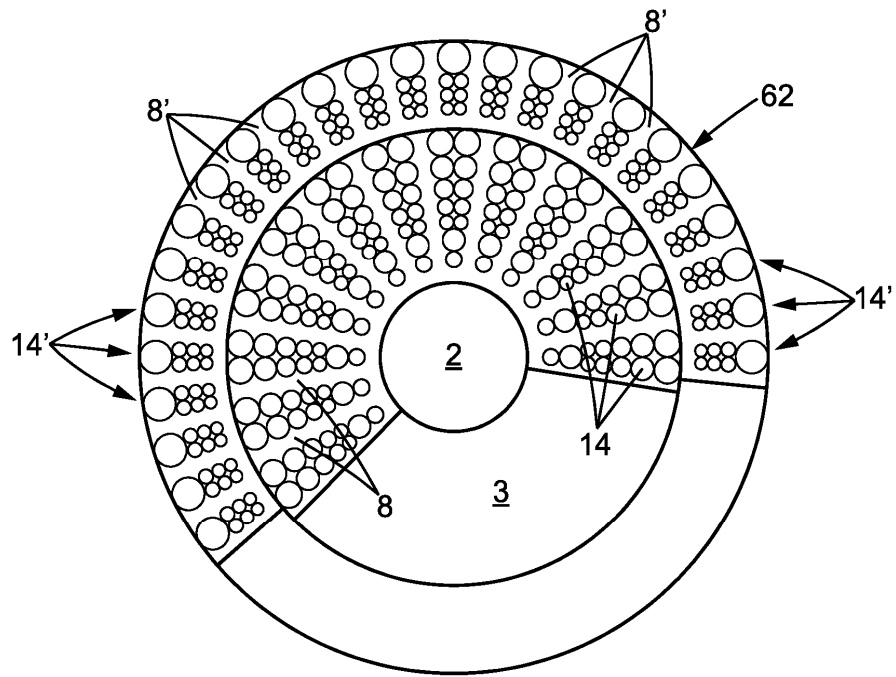


FIG. 5

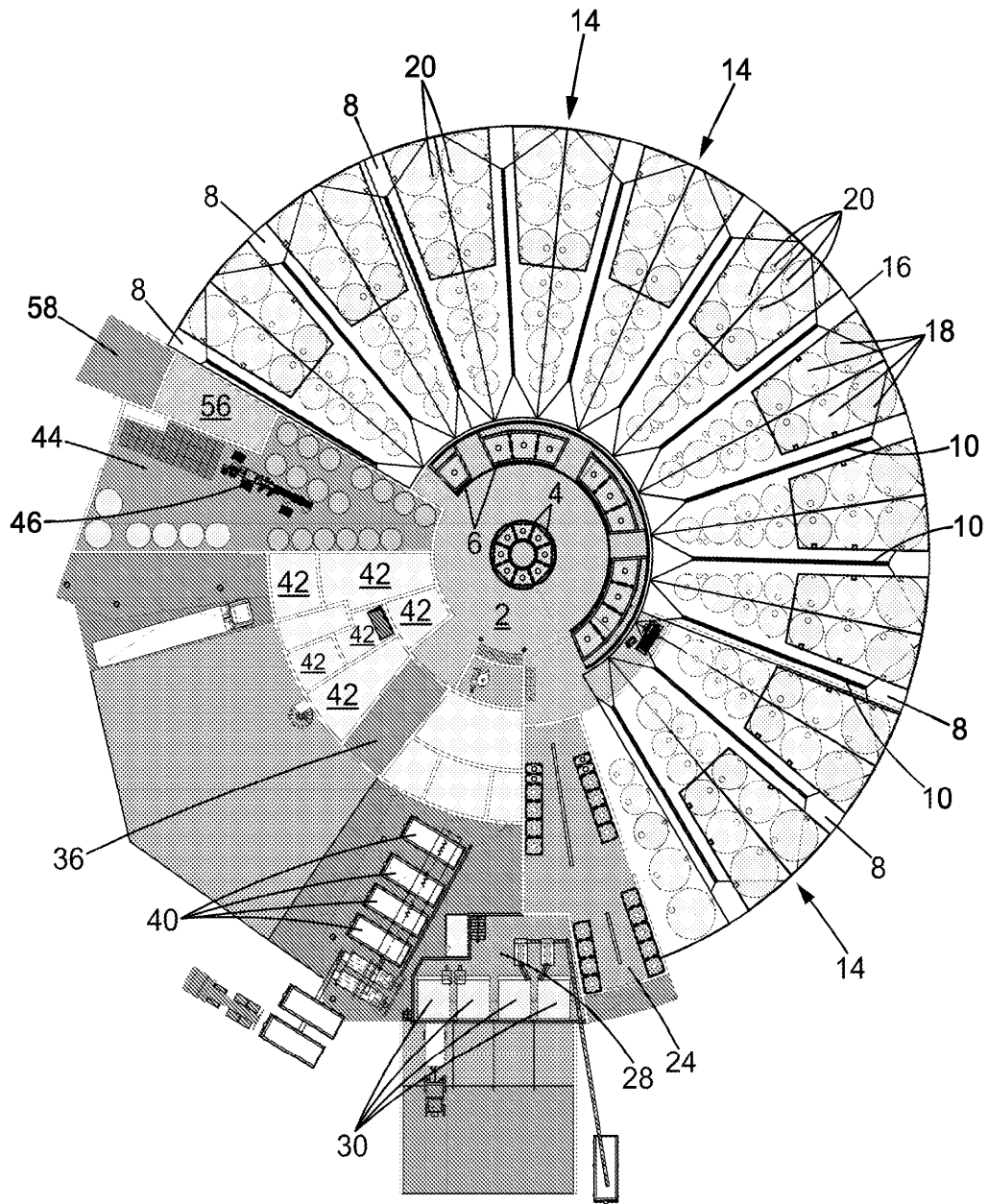


FIG. 6

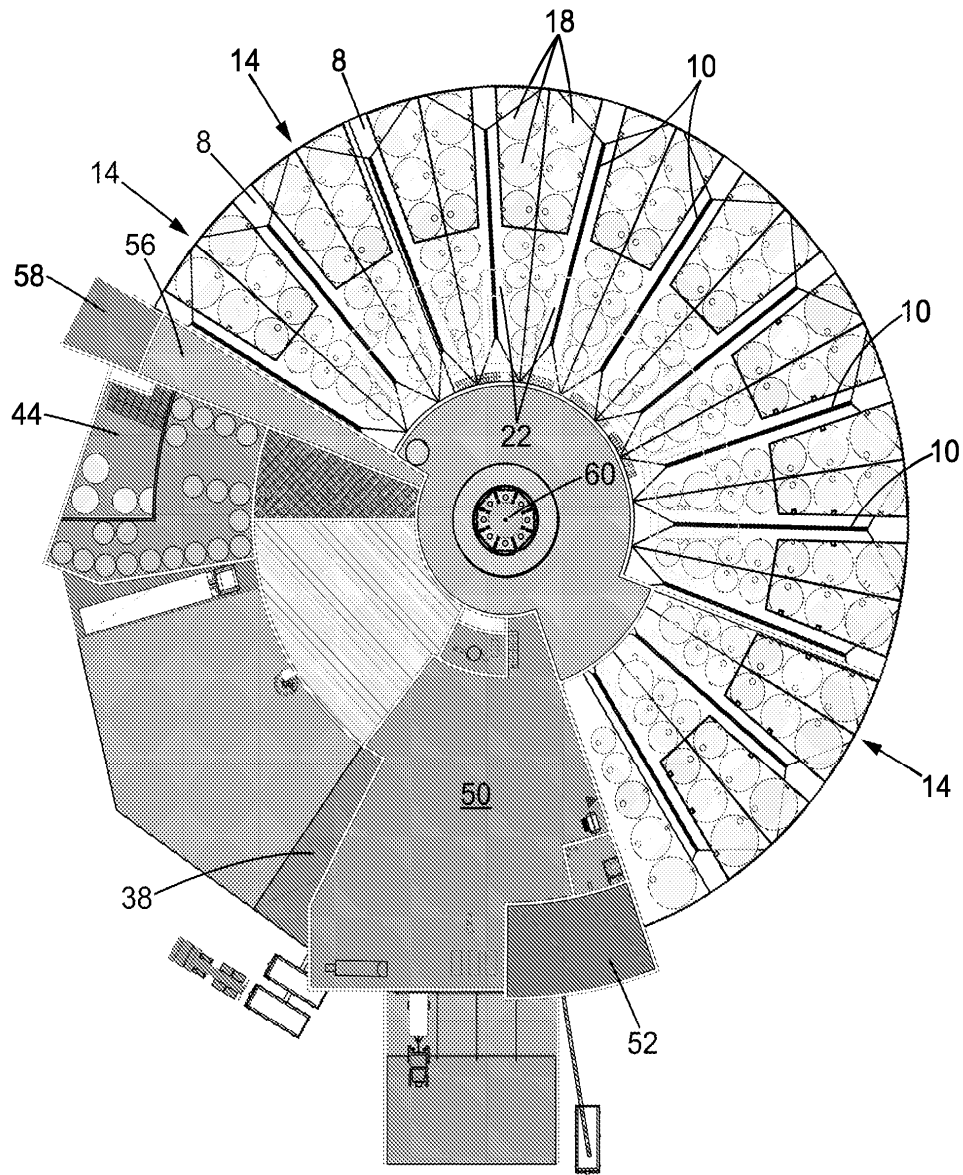


FIG. 7