

ORIGIN

By *tn*

INSERSTAVE

ALTERNATIVOS DE ROBLE, PARA CRIAR LOS MEJORES VINOS.

Entre otras cualidades, InserStave está a la par con las barricas en la cobertura de los caracteres vegetales y amargos, siendo también más veloz en la generación de taninos dulces, suaves y aromáticos. Se puede usar en la etapa de fermentación alcohólica y maloláctica. Es el sistema de duelas más usado en la etapa de guarda.

FRENCH OAK

(*Quercus Petraea*)

Origen: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, Centro. Certificado PEFC.

AMERICAN OAK

(*Quercus Alba*)

Origen: Pennsylvania, Missouri, Kentucky, Ohio y Virginia.

CHERRY

Origen: Rumania. Certificado PEFC

ACACIA

Origen: Rumania. Certificado PEFC

DIMENSIONES



INSERSTAVE



LARGO DUELA	1,5 - 2,0 - 2,4 - 2,7 - 3,0 mts				
PESO (unid)	1,4 - 1,9 - 2,3 - 2,6 - 2,9 Kg (RF) / 1,7 - 2,3 - 2,8 - 3,1 - 3,5 Kg (RA)				
DIMENSIONES (ancho*espesor)	13,5 * 1,1 cm.				
INSTALACIÓN	Las duelas se enganchan verticalmente sobre una estructura de acero inoxidable (Incluida) intercalada con separadores food grade.				
ESTRUCTURA	Autosportante / Acero inoxidable tipo 316 L - Adaptable a todo tipo y capacidad de cubas.				
USOS	3 - 4	ETAPAS DE USO	Fermentación y crianza.	TIEMPO DE USO	3 - 12 meses.
SUPERFICIE DE CONTACTO	(m ² /unid) 0,73 para 2,4 mts. 12,5 unid → 1.000 L → 100% S.C.				

La superficie de contacto se mantendrá con una relación de 109,22 L/m² (100% de una barrica de 225 L = 2,06 m²).