

# ORIGIN

By *tn*

## OAKVIN

### ALTERNATIVOS DE ROBLE, PARA CRIAR LOS MEJORES VINOS.

Una herramienta enológica y equilibrada de roble 100% seleccionado.  
El origen está en el roble, el destino está en el vino.



#### 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	OAKVIN CHIPS	OAKVIN ARROZ	OAKVIN GRANULAR FINO	OAKVIN VINTAGE BLEND
DESCRIPCIÓN	1,5 cm largo promedio. 10 Kg en malla de infusión de polipropileno Food grade, ganchos de amarre en los extremos.	> 2 mm 15 kg en saco de polipropileno con bolsa en su interior	> 1 mm 15 kg en saco de polipropileno con bolsa en su interior	Roble tostado 60% MT++, 40% especial 10 kg bolsa para Chips; 15 kg bolsa para Arroz y Granular Fino.
INSTALACIÓN	La flexibilidad del formato permite la inserción en cubas de todo tipo y capacidad. Muy higiénico y fácil de lavar.			
USOS	1	1	1	1
DOSIS RECOMENDADA	En fermentación	0.5 - 1.5 g/l	0.5 - 1 g/l	0.5 - 1 g/l
	En crianza	1 - 2 g/l	0.5 - 1 g/l	0.5 - 1 g/l
	En fermentación	1 - 3 g/l	0.5 - 2 g/l	0.5 - 2 g/l
	En crianza	1 - 4 g/l	0.5 - 2.5 g/l	0.5 - 2.5 g/l

\*Valores referenciales con fines informativos en base a promedios.

\*Madera secada por más de 18 meses.

# ORIGIN

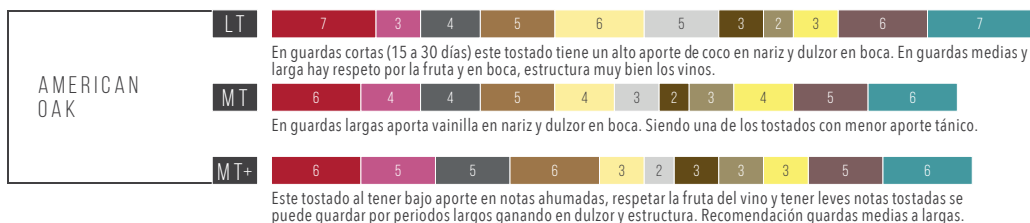
By *tn*

## · AROMAS Y SABORES ·

### ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

## CONVECTION

### TOAST



## LONG CONVECTION

### TOAST

### PERFILES AROMÁTICOS

FRUTOS ROJOS ESPECIAS AHUMADO TOSTADOS VAINILLA COCO CHOCOLATE CAFÉ DULZOR ESTRUCTURA PERSISTENCIA

### PUNTAJE DE INTENSIDAD

