

# ORIGIN

By *tn*

## VINIBLOCK

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

Combinación única de pequeños cubos de roble 100% seleccionados que permiten obtener lo mejor en cada etapa enológica.



#### 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



### VINIBLOCK

<b>FORMATO</b>	Cubos de 2 x 2.2 x 1.2 cm aprox. en malla de infusión de polipropileno food grade, ganchos de amarre en los extremos.		
	10 Kg en malla de infusión de polipropileno food grade.		
<b>INSTALACIÓN</b>	La flexibilidad del formato permite la inserción en cubas de todo tipo y capacidad. Muy higiénico y fácil de lavar.		
<b>USOS</b>	1 - 2	<b>PERIODO DE USO</b>	2 - 6 meses.
<b>DOSIS RECOMENDADA</b>		En fermentación	1 - 3 g/l
		En crianza	2 - 5 g/l
		En fermentación	2 - 3 g/l
		En crianza	2 - 6 g/l

# ORIGIN

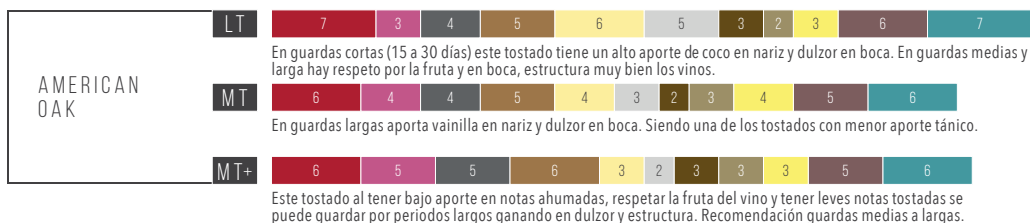
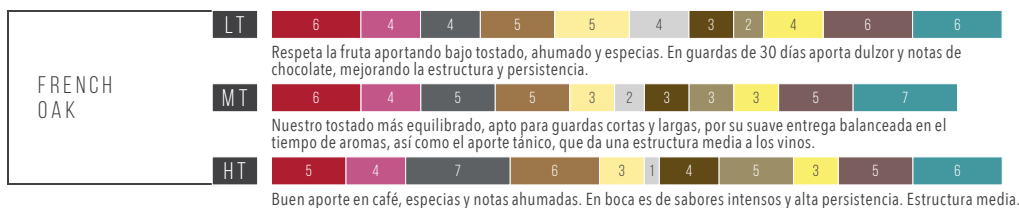
By *tn*

## · 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

