

# ORIGIN

By *tn*

## SISTEMI DI RINNOVAMENTO DELLE BOTTI

### PRODOTTI ALTERNATIVI DI ROVERE PER L'INVECCHIAMENTO DEI MIGLIORI VINI

**BarrelStave** è un sistema di inserti per le botti che consiste di due pacchetti di doghe che si adattano facilmente alle dimensioni della botte ed alla superficie di contatto desiderata  
**Zig-Zag** è un inserto che reintegra il contributo del rovere nelle botti usate, anche per due o tre cicli, intensificando i profili organolettici



#### FRENCH OAK

(*Quercus Petraea*)

Origine: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, Centro. Certificato PEFC.

#### AMERICAN OAK

(*Quercus Alba*)

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

#### CILIEGO

Origine: Rumania.  
Certificato PEFC

#### ACACIA

Origine: Rumania.  
Certificato PEFC

### DIMENSIONI

	BARRELSTAVE		ZIG ZAG
FORMATO	Inserstave: 1 Inserto = 8,5 doghe.	Ministave: 1 inserto = 24 mini doghe	20 Coppie di doghe
DIMENSIONI (Lunghezza * Larghezza * Spessore)	1 doghe = 71 * 7 * 1.1 cm	1 mini doghe = 47 * 5 * 0.7 cm	1 doghe = 25 * 3 * 1.1 cm
PESO	2.9 Kg/Inserto (RF); 3.4 Kg/Inserto (RA)	2.5 Kg/Inserto (RF); 3.1 Kg/Inserto (RA)	2.3 Kg/Set (RF) ; 2.7 Kg/Set (RA)
IMBALLAGGIO	Rete in polietilene Food Grade fissata con viti in acciaio inox. Separatore in plastica per alimenti		Rete in polietilene a bassa densità per uso alimentare con due viti in acciaio inox per l'applicazione al tappo.
INSTALLAZIONE	Attraverso il fondo		Inserimento ed estrazione facili dal cocchiume. Possibilità di dividerlo in 2 parti.
USO	2 - 3		2 - 3
SUPERFICIE DI CONTATTO	50%		41%

La superficie di contatto si calcola considerando un rapporto di 109,22 L/m2 (100% di una barrique da 225 L=2,06 m2)

\*Valori di riferimento a scopo informativo. Prodotto fatto a mano, le misure possono variare.

# ORIGIN

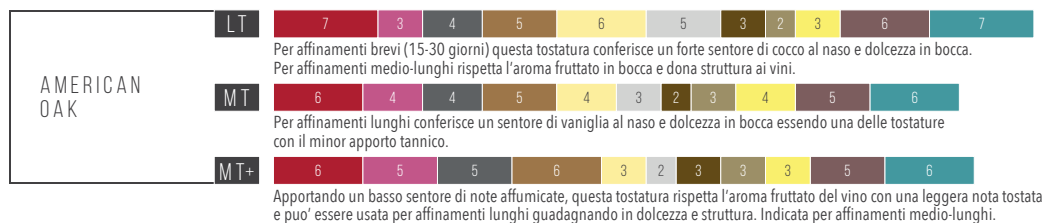
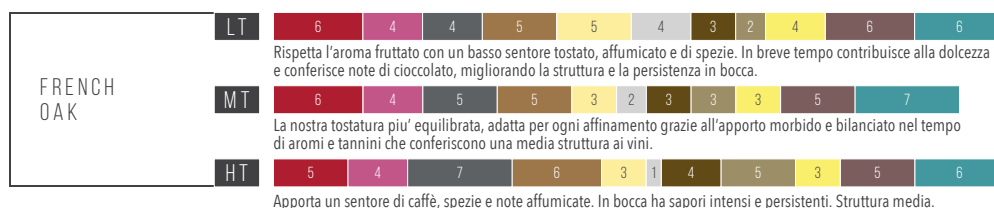
By *tn*

## · AROMI E SAPORI ·

### ROVERE FRANCESE E AMERICANO

## CONVECTION

### TOAST



## LONG CONVECTION

### TOAST

### PROFILI AROMATICI

FRUTTI ROSSI SPEZIE AFFUMICATO TOSTATO VANIGLIA COCCO CIOCCOLATO CAFFÉ DOLCEZZA STRUTTURA PERSISTENZA

### SCALA D'INTENSITA'

