

ORIGIN

By *tn*

• DOGHE •

PRODOTTI ALTERNATIVI DI ROVERE PER L'INVECCHIAMENTO DEI MIGLIORI VINI

Per soddisfare le richieste relative a strutture con doghe più corte, TN Coopers ha sviluppato un sistema di applicazioni diversificate, permettendo una flessibilità completa e consentendo di combinare rovere americano e francese, oltre alla scelta di qualsiasi tipo di tostatura. Il sistema garantisce inoltre una grande adattabilità della superficie di contatto vino-legno.

FRENCH OAK

(*Quercus Petraea*)

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

AMERICAN OAK

(*Quercus Alba*)

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

GILIEGO

Origine: Rumania. Certificato PEFC

ACACIA

Origine: Rumania. Certificato PEFC



DIMENSIONI

	INSERSTAVES	SHORTSTAVE	MINISTAVE
FORMATO (Lunghezza)	1,5 - 2,0 - 2,4 - 2,7 - 3,0 mts	1 mts	0,95 mts
DIMENSIONI (spessore)	13,5 cms * 1,1 cms	13,5 cms * 1,1 cms	5 cms * 0,7 cms
STRUTTURA	Possibilità' di realizzare una struttura autoportante o fissata nel serbatoio in acciaio inox tipo 316L. Adattabile a tutti i tipi e capacità di botti. Facile da installare, smontare e lavare.		
INSTALLAZIONE	Libera o montate su una struttura costruita su misura		
PERIODO DI USO	3 - 12 mesi	3 - 8 mesi	3 - 6 mesi
FASI	Fermentazione e invecchiamento	Fermentazione e invecchiamento	Fermentazione e invecchiamento
USI	3 - 4	2 - 3	1 - 2
PESO	1,4 - 1,9 - 2,3 - 2,6 - 2,9 Kg (RF) / 1,7 - 2,3 - 2,8 - 3,1 - 3,5 Kg (RA)	1Kg (RF) / 1,2Kg (RA)	200 gr (RF) / 250 gr (RA)
SUPERFICIE CONTATTO (m²/unit)	0,7 (Inserstave 2,4 mts)	0,3	0,1
CONFEZIONI	10 Doghe	10 Doghe	50 Doghe

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

ORIGIN

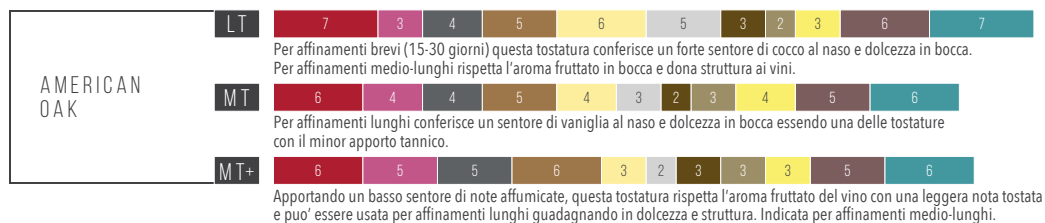
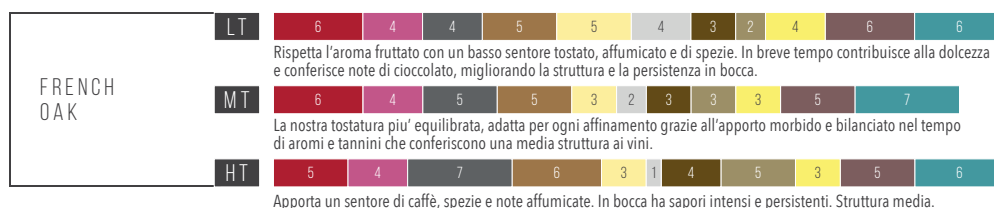
By *tn*

· 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'

