

# 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: Romania. Certificato PEFC

#### ACACIA

Origine: Romania. Certificato PEFC

<b>DIMENSIONI</b> 	<b>INSERSTAVES</b> 	<b>SHORTSTAVE</b> 	<b>MINISTAVE</b> 
<b>FORMATO</b> (Lunghezza)	1,5 - 2,0 - 2,4 - 2,7 - 3,0 mts	1 mts	0,95 mts
<b>DIMENSIONI</b> (spessore)	13,5 cms * 1,1 cms	13,5 cms * 1,1 cms	5 cms * 0,7 cms
<b>STRUTTURA</b>	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.		
<b>INSTALLAZIONE</b>	Libera o montate su una struttura costruita su misura		
<b>PERIODO DI USO</b>	3 - 12 mesi	3 - 8 mesi	3 - 6 mesi
<b>FASI</b>	Fermentazione e invecchiamento	Fermentazione e invecchiamento	Fermentazione e invecchiamento
<b>USI</b>	3 - 4	2 - 3	1 - 2
<b>PESO</b>	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)
<b>SUPERFICIE CONTATTO (m<sup>2</sup>/unit)</b>	0,7 (Inserstave 2,4 mts)	0,3	0,1
<b>CONFEZIONI</b>	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'

