

BARRICAS

BARRICAS DE
FERMENTACIÓN

CREA UNA BARRICA ESPECIAL PARA TU VINO

Grano Fino (GF)

Secado al aire libre hasta 36 meses

Arma tu propia barrica para lograr un mejor resultado para tu vino.
Puedes elegir el tamaño, formato, tipo de roble, tostado y accesorios.



FRENCH OAK

(*Quercus Petraea*)

Origen: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, CENTRO. Certificado PEFC.

AMERICAN OAK

(*Quercus Alba*)

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

EUROPEAN OAK

(*Quercus Petraea*)

Origen: Rumania. Certificado PEFC.

ACACIA

Origen: Rumania. Certificado PEFC

DIMENSIONES



		ALTURA (mm)	FONDO (mm)	CENTRO (mm)	DUELAS (+/-2) unid	ZUNCHOS (unid)	PESO (kg)	ESPESOR DUELAS/FONDO (mm)	ANCHO BOCA TAPÓN (mm)
225L	Roble Europeo	945	525	660	28	6	49.5	27	50
	Roble Americano	945	525	660	28	6	49.5	27	50
	Roble Francés	945	525	660	28	6	46.5	27	50
	Merrandier	945	525	660	28	6	47.5	27	50
300L	Roble Europeo	950	595	760	34	6	62	27	50
	Roble Americano	950	595	760	34	6	67	27	50
	Roble Francés	950	595	760	34	6	62	27	50
	Merrandier	950	595	760	34	6	64	27	50
500L	Roble Europeo	1065	720	910	40	8	87	27	50
	Roble Americano	1065	720	910	40	8	96	27	50
	Roble Francés	1065	720	910	40	8	87	27	50

*Tapón silicona blanca - Food grade. Tapón de fermentación y presión a elección.

*Valores referenciales con fines informativos. Producto hecho a mano, medidas pueden variar.

BARRICAS DE FERMENTACIÓN

MÉTODOS DE TOSTADO

TRADITION MISTRAL



Tostados:
LT / MT- / MT / MT+ / HT

En la línea de tostado tradicional, todas nuestras barricas son tostadas por **fuego directo**. La concentración de los compuestos que se degradan en esta etapa está dada por la intensidad de los tostados, con temperaturas que oscilan de 180° a 240° C. Nos entrega sabores más sutiles en los tostados ligeros y medios, mientras que más intensos en los tostados altos. Una excelente opción para quienes buscan barricas con un menor aporte a roble y tostado y que quieren preservar los aromas frutales de los vinos.

CONVECTION ODYSE



Tostados:
LT / MT- / MT / MT+ / HT
Tostado Replicable

Gran aporte en estructura, persistencia en boca y, con el tiempo, comienza a aumentar su aporte de dulzor. Odysé se caracteriza por manejar una relación directa entre las temperaturas de tostado y el aporte fenólico de las maderas, sin importar su origen botánico. El resultado; un bajo aporte de taninos para los tostados de temperaturas más elevadas, y un alto aporte para los tostados más bajos. Este es el tipo de tostado con mayor aporte de compuestos fenólicos. El dulzor puede ser ajustado según la receta del tostado.

CONVECTION LONG AMBROSÍA



Tostados:
LT / MT- / MT / MT+
Tostado Replicable

Este tipo de tostado consiste en una convección más prolongada por circulación de aire caliente. Al aumentar el tiempo de tostado y mantener las temperaturas, se logran tostados más suaves en boca, predominando inicialmente los sabores dulces, para luego dar paso a la entrada de especias, la cuales pueden derivar a notas ahumadas y tostadas según la receta. Estructura y persistencia son un rasgo marcado para esta línea.

BARRICAS DE FERMENTACIÓN

TAPA FULL INOX 316

Disponible en 300 y 500 litros.

- Ø 733 mm (500 litros) / 595 mm (300 litros).
- Sello de silicona.



RUEDAS PARA ROTACIÓN DE BARRICA

Disponible todos los tamaños (entre 225 - 500 litros)

- Ajustables a todo tipo de rack.
- Set de 4 ruedas.



TAPA PEQUEÑA INOX 316

Disponible todos los tamaños (entre 225 - 500 litros)

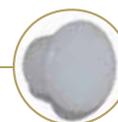
- Ø 200 mm.
- Sello de silicona.



TAPON DE SILICONA – FOOD GRADE.

Disponible:

- Regular
- Fermentación
- Presión



FILTRO INOX

Disponible todos los tamaños (entre 225 - 500 litros)

- DIN 50.

