

BARRIQUES

BARRIQUE PER LA
FERMENTAZIONE

CREA UNA BOTTE SPECIALE PER IL TUO VINO

Grana Fine (GF)

Stagionatura all'aperto fino a 36 mesi

Costruisci la botte per ottenere il miglior risultato per il tuo vino.
Sarà possibile scegliere la dimensione, il formato, il tipo
di rovere, la tostatura e gli accessori.



FRENCH OAK

(Quercus Petraea)

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

AMERICAN OAK

(Quercus Alba)

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

EUROPEAN OAK

(Quercus Petraea)

Origine: Rumania.
Certificato PEFC.

ACACIA

Origine: Rumania.
Certificato PEFC.

DIMENSIONE 		ALTEZZA (mm)	FONDO (mm)	CENTRO (mm)	DOGHE (+/-2) unit	CERCHI (unit)	PESO (kg)	SPESSORE DOGHE/FONDO (mm)	LARGHEZZA BOCCA
225L	Rovere Americano	945	525	660	28	6	49,5	27	50
	Rovere Francese	945	525	660	28	6	46,5	27	50
	Merrandier	945	525	660	28	6	47,5	27	50
300L	Rovere Europeo	950	595	760	34	6	62	27	50
	Rovere Americano	950	595	760	34	6	67	27	50
	Rovere Francese	950	595	760	34	6	62	27	50
	Merrandier	950	595	760	34	6	64	27	50
500L	Rovere Europeo	1065	720	910	40	8	87	27	50
	Rovere Americano	1065	720	910	40	8	96	27	50
	Rovere Francese	1065	720	910	40	8	87	27	50

*Tappo di silicone bianco – Per uso alimentare. Tappo di fermentazione e pressione a scelta.

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

BOTTI PER LA FERMENTAZIONE

METODI DI TOSTATURA

TRADITION MISTRAL



Tostature:
LT / MT- / MT / MT+ / HT

Nella tradizionale linea di tostatura, tutte le nostre botti vengono tostate a fuoco diretto. Durante questo processo il legno modifica la sua composizione fisico-chimica. In questa fase, la concentrazione dei composti che si degradano è data dall'intensità delle tostature, con temperature che variano dai 180° ai 240°.

I sapori più leggeri sono il prodotto di tostature medie e lente, mentre i sapori più intensi appartengono alle tostature ad alte temperature. Il fuoco fornisce meno dolcezza e struttura, e quindi generalmente un apporto più marcato del legno.

CONVECTION ODYSÉ



Tostature:
LT / MT- / MT / MT+ / HT
Tostatura Riproducibile

Questi prodotti offrono grande struttura e persistenza in bocca e con il tempo contribuiscono alla dolcezza del prodotto. Odysé si caratterizza per la gestione di una relazione diretta tra le temperature di tostatura e l'apporto dei legni ai composti fenolici del vino, indipendentemente dalla loro origine botanica. Il risultato è un basso apporto di tannini per le tostature a temperature più elevate ed un alto contributo per le tostature a temperature più basse. Di tutte le nostre linee è quella che fornisce maggiori composti fenolici. Inoltre, basandosi sullo stesso meccanismo sopra descritto, la dolcezza può essere regolata in base alla ricetta della tostatura.

CONVECTION^{LONG} AMBROSIA



Tostature:
LT / MT- / MT / MT+
Tostatura Riproducibile

Questo tipo di tostatura consiste in una convezione più lunga mediante circolazione di aria calda. Aumentando il tempo di tostatura e mantenendo le temperature stabili, si ottengono tostature più morbide in bocca: predominano inizialmente i sapori dolci, per poi dare spazio ai sapori speziati, fino ad apprezzare note affumicate e tostate, a seconda della ricetta. Struttura e persistenza sono una caratteristica specifica di questa linea

BOTTI DI FERMENTAZIONE

TAPPO FULL INOX 316

Disponibile da 300 e 500 litri.

- Ø 733 mm (500 litri) / 595mm (300 litri).
- Guarnizione di silicone.



TAPPO PICCOLO INOX 316

Disponibili per tutte le dimensioni (da 225 - 500 litri).

- Ø 200mm.
- Guarnizione di silicone.



FILTRO INOX

Disponibili per tutte le dimensioni (da 225 - 500 litri).

- DIN 50.



RUOTE PER LA ROTAZIONE DELLA BOTTE

Disponibili per tutte le dimensioni (da 225 - 500 litri).

- Adattabili a tutti i tipi di rack.
- Set di 4 ruote.



TAPPO DI SILICONE – Per uso alimentare

Disponibile:

- Regolare
- Fermentazione
- Pressione

