

BLOCKS

VINIBLOCK - LISTONES



Excelente producto para mejorar la calidad y complejidad de tus vinos en un corto período de tiempo.



TIPOS DE ROBLE Y MADERAS EXÓTICAS

ROBLE FRANCÉS

(*Quercus Petraea*)
Certificado PEFC.

ROBLE AMERICANO

(*Quercus Alba*)

ACACIA

(*Robinia Pseudoacacia*)
Certificado PEFC.

CHERRY

(*Prunus Avium*)
Certificado PEFC.

LENGA

(*Nothofagus Pumilio*)
Certificado FSC.

Secado al aire libre entre 24 y 36 meses



TOSTADOS DISPONIBLES



CONVECTION

LONG
CONVECTION

SPECIALTIES



- Rápida integración de la madera que se puede utilizar en varios tipos de barricas.
- Se puede utilizar durante la fermentación o la crianza, es versátil y fácil de manejar.
- Bolsa de infusión de calidad alimentaria, para facilitar su uso, con ganchos.

DIMENSIONES		VINIBLOCK	LISTONES
Formato (ancho x espesor x largo)		Cubos de 2 x 2,2 x 1,2 cm aprox.	Lingotes de 2,5 x 2,5 x 25 cm
Envasado		10 Kg en malla de infusión de polipropileno grado alimenticio, dentro de Bolsa de papel con manga de LDPE, de grado alimenticio	9 Kg en malla de infusión de polipropileno grado alimenticio, dentro de Bolsa de papel con manga de LDPE, de grado alimenticio
Usos		1 a 2 por hasta 6 meses	
Dosis recomendadas		En fermentación 1-3 g/L	
		En crianza 2-5 g/L	
		En Fermentación 2- 3 g/L	
		En crianza 2-6 g/L	

LINEAS DE TOSTADO

SISTEMA DE TOSTADO POR CONVECCIÓN

CONVECTION

Tostados: LT / MT / MT+ / HT

Mayor proporción de ciertos compuestos fenólicos que contribuyen a una mayor sensación de estructura en vinos tintos, como también a una mayor capacidad de mantener y fijar el color en el tiempo. El tiempo y temperaturas diseñadas para esta línea, contribuyen con una mayor disponibilidad de polisacáridos de la madera que son transferidos al vino. Esto se traduce en una mayor sensación de volumen en boca.

LONG CONVECTION

Tostados: LT / MT / MT+

Tostados prolongados (sobre 4 horas). El aporte gradual y equilibrado en el tiempo de compuestos fenólicos y aromas al vino permite recomendar esta línea para tiempos de crianza prolongados. La marcada sensación de concentración, persistencia en boca y potencia aromática, representan un atributo icónico para esta línea de tostado.

SPECIALTIES

Tostados: Sweet Plus / Intense Plus / Fruit Plus / Pure Plus / High Plus

Gracias al exclusivo software que controla el tostado por convección, considerando principios termodinámicos con variables de tiempo, temperatura, humedad y flujo de aire controlado, permitiendo crear recetas únicas que, combinadas con nuestras maderas, dan origen a un nuevo mundo de aromas y sabores.