

FAN STAVES

SHORTSTAVES - MINISTAVES - XT STAVES



Piezas de madera de alta calidad en un formato conveniente para agregar complejidad al vino.



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

*Acacia disponible solo para Ministaves y Ministaves XT.



TOSTADOS DISPONIBLES

CONVECTION

LONG
CONVECTION

SPECIALTIES



- Permite mezclar diferentes robles y opciones de tostado.
- Puede utilizarse en fermentación y crianza.
- Viene en tres longitudes diferentes y cada una tiene diferente superficie de contacto, depende de lo que necesites, tú eliges la mejor.

	FAN STAVES		
	SHORTSTAVES	MINISTAVES	XT STAVES
Dimensiones: largo x ancho x espesor (+/- 2 mm)	100 x 13,5 x 1,1 cm	95 x 5 x 0,7 cm	95 x 5 x 1.8 cm
Peso por duela	1 kg (+/- 0,1 kg) R.F	200 gr (+/- 20 gr) R.F	528 gr R.F
	1,2 kg (+/- 0,1 kg) R.A	250 gr (+/- 20 gr) R.A	-
	0,50 kg (+/- 0,1 kg) Lengua formato especial	160 gr (+/- 20 gr) Lengua	-
	0,68 kg (+/- 0,1 kg) Lengua	200 gr (+/- 20 gr) Cherry	-
	0,75 Kg (+/- 0,1 kg) Cherry	220 gr (+/- 20 gr) Acacia	-
Estructura	Autosportante o fijada en la cuba de acero inoxidable tipo 304, adaptable a todo tipo y capacidad de cubas		
Periodo de uso	3 - 8 meses	3 - 6 meses	3 - 12 meses
Etapas de uso	Fermentación y crianza		
Cantidades de uso	2 a 3	1 a 2	2 a 3
Superficie de contacto (m ² / unidad)	0,29	0,11	0,135
Unidades por bolsa	10	50	30
Packaging	Bolsa trilaminada		

LÍNEAS 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.