

FAN STAVES

SHORTSTAVES - MINISTAVES - XT STAVES



Sistema di doghe unite ad un'estremità, installazione facile e veloce senza bisogno di una struttura.



TIPI DI ROVERE E LEGNO ESOTICO

ROVERE FRANCESE

(*Quercus Petraea*)
Certificado PEFC.

ROVERE AMERICANO

(*Quercus Alba*)

ACACIA

(*Robinia Pseudoacacia*)
Certificado PEFC.

CILIEGIO

(*Prunus Avium*)
Certificado PEFC.

LENGA

(*Nothofagus Pumilio*)
Certificado FSC.

Asciugatura all'aria tra 24 e 36 mesi

*Acacia disponibile solo para Ministaves y Ministaves XT.



DISPONIBILE TOSTATO

CONVECTION

LONG
CONVECTION

SPECIALTIES



- Permette di mescolare diverse opzioni di quercia e tostatura.
- Può essere usato per la fermentazione e l'invecchiamento.
- È disponibile in tre diverse lunghezze e ognuna ha una superficie di contatto diversa, a seconda di ciò di cui avete bisogno, scegliete la migliore.

	FAN STAVES (IT)		
	SHORTSTAVES	MINISTAVES	XT STAVES
Dimensioni: lunghezza x larghezza x spessore (+/- 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 per doga	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) Lenga formato speciale	160 gr (+/- 20 gr) Lenga	-
	0,68 kg (+/- 0,1 kg) Lenga	200 gr (+/- 20 gr) Ciliegia	-
	0,75 Kg (+/- 0,1 kg) Ciliegia	220 gr (+/- 20 gr) Acacia	-
Struttura	Autoportante o fissata al serbatoio in acciaio inox tipo 304, adattabile a tutti i tipi e capacità di serbatoi.		
Periodo di utilizzo	3 - 8 mesi	3 - 6 mesi	3 - 12 mesi
Fasi di utilizzo	Fermentazione e invecchiamento.		
Quantità di utilizzo	2 a 3	1 a 2	2 a 3
Superficie di contatto (m ² / unidad)	0,29	0,11	0,135
Unità per sacchetto	10	50	30
Imballaggio	Borsa in trilaminato		

DISPONIBILE TOSTATO

CONVECTION

Tostato: LT/MT/MT+/HT

Maggiore proporzione di certi composti fenolici che contribuiscono a una forte sensazione di truttura nei vini rossi, così come una maggiore capacità di mantenere e fissare il colore nel tempo. Il tempo e le temperature stabilite per questa linea contribuiscono a una maggiore disponibilità dei polisaccaridi del legno che vengono trasferiti al vino. Questo si traduce in una maggiore sensazione di volume nella bocca.

LONG CONVECTION

Tostato: LT/MT/MT+

Tostatura prolungata (più di 4 ore). Il contributo graduale ed equilibrato nel tempo, dei composti fenolici e degli aromi al vino, ci permettono di raccomandare questa linea per un lungo invecchiamento. La marcata sensazione di concentrazione, la persistenza al palato e la potenza aromatica, rappresentano un attributo iconico per questa linea di tostatura.

SPECIALTIES

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

Grazie all'esclusivo software che controlla la tostatura a convezione, tenendo conto dei principi ermodinamici con variabili di tempo, temperatura, umidità e flusso d'aria controllato, è possibile creare ricette uniche che, combinate con i nostri legni, danno origine ad un nuovo mondo di aromi e sapori.