

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.