



## • BARRICAS DE FERMENTACIÓN •

### CREA UNA BARRICA ESPECIAL PARA TU VINO



Grano Extra Fino (GEF)



Grano Fino (GF)

Arma tu propia barrica para lograr un mejor resultado para tu vino.  
Puedes elegir el tamaño, formato, tipo de roble, tostado y accesorios.



#### ROBLE FRANCÉS

*(Quercus Petraea)*

Origen: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, CENTRO. Certificado PEFC.

#### ROBLE AMERICANO

*(Quercus Alba)*

Origen: Pennsylvania, Missouri, Kentucky, Ohio y Virginia.

#### ROBLE EUROPEO

*(Quercus Petraea)*

Origen: Rumania, Ucrania, Hungría. Certificado PEFC.

#### ACACIA

Origen: Rumania. Certificado PEFC

#### LENGA

Origen: Patagonia. Certificado FSC

### ACCESORIOS



#### TAPA FULL INOX 316

Disponible en 225, 300 y 500 litros

- Ø 753 mm (500 litros) / 595 mm (300 litros) / 530 mm (225 litros)
- Sello de silicona.



#### TAPA PEQUEÑA INOX 316

Disponible todos los tamaños (entre 225 - 500 litros)

- Ø 200 mm
- Sello de silicona



#### FILTRO INOX

Disponible todos los tamaños (entre 225 - 500 litros)

- DIN 50



#### TAPON DE SILICONA – FOOD GRADE

Disponible:

- Regular
- Fermentación
- Presión



#### RUEDAS PARA ROTACIÓN DE BARRICA

Disponible todos los tamaños (entre 225 - 500 litros)

- Ajustables a todo tipo de rack
- Set de 4 ruedas



# • BARRICAS DE FERMENTACIÓN •

DIMENSIONES 		ALTURA (+/- 5 mm)	FONDO (+/- 5 mm)	CENTRO (+/- 5 mm)	DUELAS (+/- 2 unid)	ZUNCHOS (unid)	PESO (+/- 1 kg)	ESPESOR DUELAS/FONDO (+/- 2 mm)	ANCHO BOCA TAPÓN (mm)
<b>225L</b>	Roble Francés	945	530	685	30	6	46	27	50
	Roble Americano	945	530	685	30	6	49	27	50
	Roble Europeo	945	530	685	30	6	46	27	50
	Acacia	945	530	660	30	6	52	27	50
	Lenga	945	530	720	30	6	40	27	50
	Merrandier	945	530	660	30	6	47	27	50
<b>300L</b>	Roble Francés	950	595	785	34	6	56	27	50
	Roble Americano	950	595	785	34	6	62	27	50
	Roble Europeo	950	595	785	34	6	56	27	50
	Merrandier	950	595	760	34	6	58	27	50
<b>500L</b>	Roble Francés	1065	720	935	40	8	79	27	50
	Roble Americano	1065	720	935	40	8	84	27	50
	Roble Europeo	1065	720	935	40	8	79	27	50
	Merrandier	1065	720	935	40	8	80	27	50

Valores de referencia con fines informativos. Producto hecho a mano, las medidas pueden variar.

\* Todos nuestros barriles incluyen un tapón de silicona de grado alimenticio blanco.

\* Disponible bajo pedido: Kosher y sin gluten.

\* Por favor contáctenos para más información

## LINEAS DE TOSTADO

### SISTEMA DE TOSTADO POR CONVECCIÓN

Exclusivo software desarrollado y patentado por TN Coopers.

Mediante el uso de principios termodinámicos, este sistema trabaja en torno al flujo de aire caliente, controlando las temperaturas a través del interior de las barricas. Tostado lento, suave, homogéneo y de mayor penetración. Permite la personalización completa del proceso, asegurando así la replicabilidad de los resultados en todo momento.

#### 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 que van desde 3 a 6 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.

### SISTEMA DE TOSTADO POR FUEGO

#### TRADITION



Tostados: LT/MT/MT+/HT

Esta barrica debe su carácter único a un ancestral proceso de tostado francés, llamado Chauffe à Coeur, "tostado al corazón". Humedecemos la roseta con agua caliente purificada, calentándola en una cámara de vapor para abrir los poros, y finalmente, aplicando un cuidadoso tostado de afinamiento. Nuestro proceso agua-vapor facilita el doblado y elimina cualquier residuo remanente de resina. Aporta complejidad, suavidad en taninos, permanencia de la fruta y notas dulces.