

INSERSTAVES



Flexibilidad a toda prueba: Permite mezclar robles y/o maderas, niveles de tostado y elección de superficie de contacto.



TIPOS DE ROBLE Y MADERAS EXÓTICAS

ROBLE FRANCÉS

(Quercus Petraea)

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

ROBLE AMERICANO

(Quercus Alba)

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

CHERRY

(Prunus Avium)

Origen: Rumania. Certificado PEFC.

LENGA

(Nothofagus Pumilio)

Origen: Patagonia. Certificado FSC.

Secado al aire libre entre 24 y 36 meses



TOSTADOS DISPONIBLES

CONVECTION

LONG
CONVECTION

SPECIALTIES



- Se pueden utilizar con una estructura de acero inoxidable hecha a medida (opcional) dentro de los tanques para proporcionar roble de primera calidad durante la fermentación y el envejecimiento.
- Excelente sistema para crianzas largas para aportar complejidad y elegancia en los vinos.
- Posición vertical de las duelas permite que el mosto y los hollejos se muevan libremente cuando se decide usar durante la fermentación en tinto.

DIMENSIONES

	Medidas	Roble Francés	Roble Americano	Cherry	Lenga
Formato en metros (+/- 2mm)		1,5 - 2,0 - 2,4 - 2,7 - 3,0 m			2,0 - 2,4 m
Dimensiones ancho x espesor en cm (+/- 1mm)		13,5 x 1,1 cm			
Peso por duela (+/- 0,1 kg)	1,5 m	1,4 kg	1,7 kg	1,1 kg	
	2,0 m	1,9 kg	2,3 kg	1,5 kg	1,4 kg
	2,4 m	2,3 kg	2,8 kg	1,8 kg	1,6 kg
	2,7 m	2,6 kg	3,1 kg	2,1 kg	
	3,0 m	2,9 kg	3,5 kg	2,3 kg	
Estructura		Autosoportante			
Período de uso		3 a 12 meses			
Etapas de uso		Fermentación y crianza			
Cantidades de uso		3 a 4 veces			
Superficie de contacto (m ² /unidad)	1,5 m	0,44			
	2,0 m	0,59			
	2,4 m	0,70			
	2,7 m	0,79			
	3,0 m	0,88			
Packaging		Bolsa trilaminada			
Unidades por bolsa		10			

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.