

INSERSTAVES



Flessibilità: permette di mescolare legni, i livelli di tostatura e la scelta della superficie di contatto vino-legno.



TIPI DI ROVERE E LEGNO ESOTICO

ROVERE FRANCESE

(Quercus Petraea)
Certificato PEFC.

ROVERE AMERICANO

(Quercus Alba)

ACACIA

(Robinia Pseudoacacia)
Certificato PEFC.

CILIEGIO

(Prunus Avium)
Certificato PEFC.

LENGA

(Nothofagus Pumilio)
Certificato FSC.

Asciugatura all'aria tra 24 e 36 mesi



DISPONIBILE TOSTATO

CONVECTION

LONG
CONVECTION

SPECIALTIES



- Possono essere utilizzati con una struttura in acciaio inossidabile personalizzata (opzionale) all'interno dei serbatoi per fornire rovere di prima qualità durante la fermentazione e l'invecchiamento.
- Sistema eccellente per portare complessità ed eleganza ai vini di lungo invecchiamento.
- Quando si decide di usarlo durante la fermentazione in vini rossi. La posizione verticale delle doghe permette al mosto e alle bucce di muoversi liberamente.

	INSERSTAVES				
	MISURAZIONI	ROVERE FRANCESE	ROVERE AMERICANO	CILIEGIA	LENGA
Formato in metri (+/- 2mm)	1,5 - 2,0 - 2,4 - 2,7 - 3,0 m				2,0 - 2,4 m
Dimensioni: larghezza x spessore in cm (+/- 1mm)	1,5 m	13,5 x 1,1 cm			
Peso per doga (+/- 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	
Struttura	Autoportante				
Periodo di utilizzo	3 a 12 mesi				
Fasi di utilizzo	Fermentazione e invecchiamento				
Quantità di utilizzo	Da 3 a 4 mesi				
Superficie di contatto (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			
Imballaggio	Borsa in trilaminato				
Unità per sacchetto	10				

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.