

# OAKVIN

CHIPS - ARROZ - POLVO - VINTAGE BLEND



## TIPOS DE ROBLE Y MADERAS EXÓTICAS

### ROBLE FRANCÉS

(*Quercus Petraea*)  
Certificado PEFC.

### ROBLE AMERICANO

(*Quercus Alba*)

### ACACIA

(*Robinia Pseudoacacia*)  
Certificado PEFC.

### CHERRY

(*Prunus Avium*)  
Certificado PEFC.

### LENGA

(*Nothofagus Pumilio*)  
Certificado FSC.

Secado al aire libre entre 24 y 36 meses



### CHIPS

Astillas con un tamaño de 15 mm aproximadamente. Pueden utilizarse en cualquier etapa de la vinificación, pero generalmente se aplican en una fase intermedia cuando se dispone de más tiempo para la entrega gradual de sus compuestos, permitiendo regular su uso. Utiliza una malla de infusión de polipropileno grado alimenticio con ganchos que permite amarrar y sujetar de fácil manera dentro del tanque.



### ARROZ

Partículas de entre 2 mm y 8 mm. La velocidad de entrega de compuestos es más gradual. Se adiciona también en la primera etapa de vinificación o para dar un toque final y rápido al vino antes de ser envasado.



### POLVO

Pequeñas partículas menores a 2 mm. Generalmente usado en la etapa de vinificación, con agregado directo en la molienda. También se usa en algunos casos antes del embotellado, donde su alta superficie de contacto aporta en la entrega rápida de sus compuestos al vino.



### VINTAGE BLEND

Su composición corresponde a una mezcla de Roble 60% tostado MT++ y 40% sin tostar. Receta única. Dependiendo del resultado esperado, será el formato elegido (polvo, arroz o chip).

\*No disponible en Acacia, Cherry ni Lengua.

DIMENSIONES		CHIPS	ARROZ	POLVO	VINTAGE BLEND
Formato		Tamaño 1,5 cm	Entre 2 y 8 mm	< 2 mm	Polvo, Arroz Opción de Chips
Envasado		10 kg - Envase primario bolsa de papel con manga de LDPE, de grado alimenticio	15 kg - Envase primario bolsa de papel con manga de LDPE, de grado alimenticio	15 kg - Envase primario bolsa de papel con manga de LDPE, de grado alimenticio	10 kg para Chips en envase primario bolsa de papel con manga de LDPE, de grado alimenticio y 15 kg para arroz y polvo en 15 kg - Envase primario bolsa de papel con manga de LDPE, de grado alimenticio
Usos		1	1	1	1
Dosis recomendadas		En fermentación 0,5- 1,5 g/L	0,5 - 1,5 g/L	0,5 - 1,5 g/L	0,5 - 1,5 g/L
		En añejamiento 1- 2 g/L	0,5 - 1 g/L	0,5 - 1 g/L	0,5 - 1,5 g/L
		En fermentación 1- 3 g/L	0,5 - 2 g/L	0,5 - 2 g/L	0,5 - 2 g/L
		En añejamiento 1 - 4 g/L	0,5 - 2,5 g/L	0,5 - 2,5 g/L	0,5 - 2,5 g/L

\*Valores referenciales, dosis recomendadas basadas en la experiencia.

## TOSTADOS DISPONIBLES

### 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  
Vanilla / Bourbon / Caramel

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.