

RENOVADORES DE BARRICAS

BARREL STAVES - ZIGZAG

Método para insertar madera nueva en barricas usadas y prolongar su utilización, con el fin de renovar el perfil organoléptico, aportando características similares a las de la madera original de la barrica.



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



TOSTADOS DISPONIBLES

CONVECTION

LONG
CONVECTION

SPECIALTIES



BARREL STAVES

Consiste en 2 paquetes de duelas, que se adaptan fácilmente al tamaño de la barrica y a la superficie de contacto deseada. El sistema se introduce por el fondo superior de la barrica y se monta verticalmente.



ZIGZAG

Sistema de renovación de barricas, que extiende la vida útil de barricas usadas de 2 a 3 ciclos más de producción. Consiste en 20 pares de duelas dentro de una malla de polietileno, la cual hace que su instalación y removido sea extremadamente simple, a través de la boca de la barrica.

DIMENSIONES

		BARREL STAVES 	ZIGZAG 
Formato		Inserstave: 1 inserto => 8 duelas	Ministave: 1 inserto => 16 duelas
Dimensiones largo x ancho x espesor (+/- 0,2 cm)		1 duela: 50 x 7 x 1,1 cm	1 duela: 47 x 5 x 0,7 cm
Peso (+/- 0,2 kg)	Roble Francés	2,0 Kg/Inserto	1,7 Kg/Inserto
	Roble Americano	2,4 Kg/Inserto	2,1 Kg/Inserto
	Cherry	1,6 Kg/Inserto	1,6 Kg/Inserto
	Acacia	-	1,8 Kg/Inserto
	Lenga	1,4 Kg/Inserto	1,2 Kg/Inserto
Envasado		Set de duelas unidas por un separador de plástico alimentario, fijados a la barrica con tornillo inox.	Malla de polietileno de baja densidad Food Grade, tapón de silicona grado alimenticio, 2 ganchos de acero inox. y separadores de plástico grado alimenticio.
Instalación		Por fondo	Por boca: Fácil instalación y remoción. Doble clip como alternativa para dividir en dos.
Usos		2 - 3	2 - 3
Superficie de contacto		32%	42%

La superficie de contacto se mantendrá con una relación de 109,22 L/m² (100% de una barrica de 225 L = 2,06 m²)

*Valores referenciales con fines informativos. Producto hecho a mano, medidas pueden variar.

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.