

RESTAURATORI DI BOTTI

BARREL STAVES - ZIGZAG

Metodo per inserire legno nuovo in botti usate e prolungare il loro uso, al fine di rinnovare il profilo organolettico, fornendo caratteristiche simili a quelle del legno originale della botte.



TIPI DI ROVERE E LEGNO ESOTICO

ROVERE FRANCESE

(Quercus Petraea)

Certificado PEFC.

ROVERE AMERICANO

(Quercus Alba)

ACACIA

(Robinia Pseudoacacia)

Certificado PEFC.

GILIEGIO

(Prunus Avium)

Certificado PEFC.

LENGA

(Nothofagus Pumilio)

Certificado FSC.

Asciugatura all'aria tra 24 e 36 mesi



DISPONIBILE TOSTATO

CONVECTION

LONG CONVECTION

SPECIALTIES



BARREL STAVES

Consiste di 2 confezioni di doghe che si adattano facilmente alle dimensioni della botte e alla superficie di contatto desiderata. Il sistema è inserito attraverso il fondo superiore della botte e montato verticalmente.



ZIGZAG

Sistema di rinnovo delle botti, che prolunga la vita utile delle botti usate da 2 a 3 cicli in più di produzione. Si compone di 20 coppie di doghe all'interno di una rete di polietilene, che rende la sua installazione e rimozione estremamente semplice, attraverso l'imboccatura della botte

		BARREL STAVES 	ZIGZAG 
Formato		Inserstave: 1 inserire => 8 doga	Ministave: 1 inserire => 16 doga
Dimensioni: Altezza x larghezza x spessore (+/- 0,2 cm)		1 doga: 50 x 7 x 1,1 cm	1 doga: 47 x 5 x 0,7 cm
Peso (+/- 0,2 kg)	Rovere Francese	2,0 Kg/Inserire	1,7 Kg/Inserire
	Rovere Americano	2,4 Kg/Inserire	2,1 Kg/Inserire
	Ciliegia	1,6 Kg/Inserire	1,6 Kg/Inserire
	Acacia	-	1,8 Kg/Inserire
	Lenga	1,4 Kg/Inserire	1,2 Kg/Inserire
Imballaggio		Gruppo di doghe unite da un separatore in plastica alimentare, fissate alla canna con vite in acciaio inox.	Rete in polietilene a bassa densità alimentare, tappo in silicone alimentare, 2 ganci in acciaio inossidabile e distanziatori in plastica per alimenti.
Installazione		Per fondo	
Applicazioni		2 - 3	
Superficie di contatto		32%	42%
			41%

La superficie di contatto sarà mantenuta con un rapporto di 109,22 L/m² (100% di una botteda 225 L - 2,06 m²).

Valori di riferimento a scopo informativo. Prodotto fatto a mano, le misure possono variare.

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.