



<b>TOSTADO</b>	Tostado por convección. 5 recetas standard entre 180° a 245°C. Recetas a petición del cliente. Penetración de tostado 15 mm.					
	Roble Americano: Tiempo de tostado > 100 minutos.			Roble Francés: Tiempo de tostado >100 minutos.		
<b>WOOD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grano fino.</li> <li>• 100 % seleccionada de origen certificado.</li> <li>• Secado al aire libre hasta 30 meses.</li> <li>• Roble Americano (Quercus Alba): Missouri &amp; Pennsylvania - USA.</li> <li>• Roble francés (Quercus Sesillis): Bosque de Allier, Troncaise, Vosges, Centro, Nevers - h Francia, certificado bajo el estándar PEFC.</li> </ul>					
<b>VOLÚMENES &amp; DIMENSIONES</b>	Barrica Bordeaux 225 L		Barrica Cognac, 300 L		Barrica 500 L	
	Roble Americano	Roble Francés	Roble Americano	Roble Francés	Roble Americano	Roble Francés
<b>LONGITUD DUELA</b>	910 mm	945 mm	970 mm	970 mm	1.080 mm	
<b>ALTURA</b>	890 mm	920 mm	945 mm	945 mm	1.055 mm	
<b>FONDO EXTERIOR</b>	565 mm	550 mm	627 mm	627 mm	750 mm	
<b>FONDO INTERIOR</b>	530 mm	520 mm	590 mm	590 mm	715 mm	
<b>CENTRO</b>	700 mm	690 mm	770 mm	770 mm	930 mm	
<b>DUELAS</b>	30 unid (+- 2)	29 unid (+- 2)	34 unid (+- 2)	34 unid (+- 2)	37 unid (+- 2)	
	Espesor: 27 - 28 mm - Cepilladas en ambos lados.					
<b>ZUNCHOS</b>	6	8	8	8	8	8
	Acero Galvanizado - Fabricado en Alemania					
<b>FONDOS</b>	Espesor: 27 - 28 mm - Tostado opcional					
<b>BOCA</b>	50 mm - Tostado					
<b>TAPÓN</b>	Silicona blanca - Fabricado en España					
<b>PESO UNITARIO</b>	49 kg	46 kg	62 kg	55 kg	90 kg	80 kg

**EQUIVALENCIA DE TOSTADOS**

TRADICIONAL	ODYSÉ AMERICANO	ODYSÉ FRANCÉS
LT	185-195 °C	180 °C - 190 °C
MT-	205 °C	200 °C
MT	215 °C	210 °C
MT+	235 °C	230 °C
HT	245 °C	240 °C

[www.toneleria.com](http://www.toneleria.com)



[www.toneleria.com](http://www.toneleria.com)

**ODYSÉ CONVECTION TOASTED BARREL**



## CONVECTION TOASTED BARREL



- ✓ Barrica para vinos de alta calidad, más voluptuosos y menos astringentes, que respetan las características varietales y aromáticas del vino.
- ✓ Selección de madera de grano fino.
- ✓ Secado al aire libre hasta 30 meses.
- ✓ Proceso de tostado por convección, único en el mundo, patentado por Tonelería Nacional. Predecible, repetible y personalizable, 3 veces más profundo que el tostado tradicional. Perfil de tostado a petición del cliente.
- ✓ Excelencia, identidad y diversidad en la entrega de los compuestos aromáticos.
- ✓ Menor concentración de taninos, de mejor calidad y fácil polimerización.
- ✓ Aromas varietales sobresalientes: Madera menos agresiva y aromas más sutiles.