

BARRELSTAVE CONVECTION TOASTED

MADERA	<ul style="list-style-type: none"> • 100 % Seleccionada • Roble Americano de origen certificado • Roble francés, certificado bajo el estándar PEFC
SECADO	100 % Natural al aire libre 24-30 meses
TOSTADO	Tostado por convección. 5 recetas standard entre 180° a 245°C Recetas a petición del cliente Penetración de tostado 15 mm
DUELAS	Largo: 71 cm Ancho: 7cm Espesor: 1,4 cm
	También disponibles en malla de poli-etileno
SUPERFICIE DE CONTACTO	50% (8,5 unid)
	La superficie de contacto se mantendrá con una relación de 109,22 L./m2 (100% de una barrica de 225 L = 2,06 m2)
	Otras dimensiones y superficies de contacto a pedido
APLICACIÓN	Tubo de polietileno alimentario fijado por tornillos inoxidables
INSTALACIÓN	Por el fondo superior
USOS	2-3
EMBALAJE	Al vacío en bolsa metalizada de alta resistencia

EQUIVALENCIA DE TOSTADOS

TRADICIONAL	BARRELSTAVE
LT	170 - 180 °C
MT-	190 °C
MT	200 °C
MT+	210 °C
HT	220 °C

BARRELSTAVE CONVECTION TOASTED



- ✓ Producto alternativo que permite aumentar la vida útil de una barrica.
- ✓ Recomendado para vinos de alta calidad logrando una micro oxigenación propia de la barrica y el aporte elegante de la madera.
- ✓ Fácil uso e instalación.
- ✓ Permite mezclar diferentes robles y tostados.
- ✓ Se puede usar en diferentes porcentajes de superficie de contacto según objetivo.
- ✓ Madera de selección.
- ✓ Secado al aire libre hasta 30 meses.
- ✓ Proceso de tostado a convección, predecible, repetible y personalizable.