

<b>MADERA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 % Seleccionada</li> <li>• Roble Americano de origen certificado</li> <li>• Roble francés, certificado bajo el estándar PEFC</li> </ul>
<b>SECADO</b>	24-30 meses
<b>TOSTADO</b>	Tostado por convección. 5 recetas standard entre 180° a 245°C. Recetas a petición del cliente. Penetración de tostado 15 mm
<b>LARGO</b>	Hasta 3 m
<b>ANCHO x ESPESOR</b>	13/14x1,4 cm
<b>INSTALACIÓN</b>	Las duelas se enganchan verticalmente sobre una estructura de acero inoxidable intercaladas con separadores aptos para contacto alimentario
<b>ESTRUCTURA</b>	Autosoportante Acero inoxidable tipo 316L. Adaptable a todo tipo y capacidad de cubas. Fácil de instalar, desmontar y lavar
<b>USOS</b>	3-4
<b>EMBALAJE</b>	Bolsa metalizada de alta resistencia, apta para contacto alimentario

EQUIVALENCIA DE TOSTADOS		SUPERFICIE DE CONTACTO VINO-MADERA		
TRADICIONAL	INSERTSTAVE	Superficie (m2/unid)	1.000 L	100% Contacto (unid)
LT	170 °C - 180 °C	Inserstave (Duela de largo promedio 2,4 m)	0,73	12,5
MT-	190 °C	La superficie de contacto se mantendrá con una relación de 109,22 L./m2		
MT	200 °C	(100% de una barrica de 225 L = 2,06 m2)		
MT+	210 °C			
HT	220 °C			

  

ETAPA DE USO	FERMENTACIÓN Y CRIANZA
<b>PERÍODO DE USO</b>	3 - 12 meses
<b>NÚMERO DE USO</b>	2 - 4 veces





## INSERTAVE CONVECTION TOASTED

- ✓ La mejor alternativa y/o complemento al uso de barricas a menor costo.
- ✓ Selección de madera de grano fino.
- ✓ Secado al aire libre hasta 30 meses.
- ✓ Proceso de tostado a convección, predecible, repetible y personalizable.
- ✓ Insertave provee la mejor fermentación alcohólica y maloláctica con madera.
- ✓ Permite mezclar diferentes robles y tostados.
- ✓ Se puede usar en la etapa de fermentación y/o en la etapa de guarda
- ✓ Se puede usar en diferentes porcentajes de superficie de contacto según objetivo.
- ✓ Contribuye a la generación de vinos con buena estructura, complejidad y respeto a las características aromáticas de la fruta.
- ✓ Posición vertical de las duelas permite que el mosto o vino se mueva libremente, logrando su mejor extracción.
- ✓ Extensión en su uso, 3-4 veces.