



**MINISTAVE CONVECTION TOASTED**

<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>	20-24 meses
<b>TOSTADO</b>	<p>Tostado por convección</p> <p>5 recetas standard entre 180° a 245°C</p> <p>Recetas a petición del cliente</p> <p>Penetración de tostado 15 mm</p>
<b>LARGO</b>	0,95 m
<b>ANCHO x ESPESOR</b>	5x0,8 cm
<b>INSTALACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalación horizontal en forma de castillo con separadores</li> <li>• Vertical con 1,2 o 3 módulos unidos por ganchos de acero inoxidable</li> <li>• Fan System (Sistema de abanicos)</li> </ul>
<b>ESTRUCTURA</b>	<p>Autosoportante o fijada en la cuba</p> <hr/> <p>Acero inoxidable tipo 316L. Adaptable a todo tipo y capacidad de cubas. Fácil de instalar, desmontar y lavar</p>
<b>USOS</b>	1-2
<b>EMBALAJE</b>	Bolsa metalizada de alta resistencia, apta para contacto alimentario

EQUIVALENCIA DE TOSTADOS		SUPERFICIE DE CONTACTO VINO-MADERA	
TRADICIONAL	MINISTAVE	Superficie (m2/unid)	1.000 L 100% Contacto (unid)
LT	170 °C - 180 °C	0,11	83
MT-	190 °C		
MT	200 °C		
MT+	210 °C		
HT	220 °C		

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

ETAPA DE USO	FERMENTACIÓN Y CRIANZA
<b>PERÍODO DE USO</b>	3 - 6 meses
<b>NÚMERO DE USO</b>	1 - 2 veces





**MINISTAVE FLAVOUR BOOST**

- ✓ Producto recomendado para vinos de buena calidad que necesitan un aporte de madera rápido y elegante.
- ✓ Proceso de tostado a convección, predecible, repetible y personalizable.
- ✓ Secado al aire libre hasta 24 meses.
- ✓ Buena relación precio/calidad.
- ✓ Fácil uso e instalación.
- ✓ Permite 2-3 usos en el vino.
- ✓ 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.