

	OAKVIN CHIPS	OAKVIN ARROZ	OAKVIN POLVO
DESCRIPCIÓN	1,5 cm largo promedio	> 2mm	-
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 Meses		
TOSTADO	Tostado por convección. 5 recetas standard entre 180° a 245°C Recetas a petición del cliente Penetración de tostado 15 mm		
INSTALACIÓN	La flexibilidad del formato permite la inserción en cubas de todo tipo y capacidad. Muy higiénico y fácil de lavar		
FORMATO	Malla de infusión de polipropileno, ganchos de amarre en los extremos	Bolsa plástica apta para contacto alimentario	
USOS	1		
EMBALAJE	Al vacío en bolsa metalizada de alta resistencia para contacto alimentario		
PESO UNITARIO	10 kg	15 kg	

EQUIVALENCIA DE TOSTADOS

TRADICIONAL	OAKVIN CHIPS	OAKVIN ARROZ	OAKVIN POLVO
LT	170 - 180 °C	170 - 180 °C	170 - 180 °C
MT-	190 °C	190 °C	190 °C
MT	200 °C	200 °C	200 °C
MT+	210 °C	210 °C	210 °C
HT	220 °C	220 °C	220 °C

DOSIS RECOMENDADA	VINO BLANCO	VINO TINTO	ETAPA DE USO	FERMENTACIÓN Y CRIANZA
CHIPS				
En fermentación	0,5 - 1,5 g/l	1 - 3 g/l	Período de uso	1 - 4 meses
En crianza	1 - 2 g/l	1 - 4 g/l	Número de uso	1 vez
POLVO / ARROZ				
En fermentación	0,5 - 1 g/l	0,5 - 2 g/l		
En crianza	0,5 - 1 g/l	0,5 - 2,5 g/l		





OAKVIN CONVECTION TOASTED

- ✓ Madera seleccionada de mayor calidad y tratamiento.
- ✓ Secado al aire libre hasta 24 meses.
- ✓ Proceso de tostado a convección, predecible, repetible y personalizable.
- ✓ Importante reducción de costos.
- ✓ Aporta a la suavidad y dulzor tánico del vino, elegancia y complejidad.
- ✓ Su uso en fermentación disminuye defectos de baja madurez fenólica, ayudando a la obtención de un vino complejo, graso y equilibrado.
- ✓ Recomendada para vinos de calidad media-alta.
Fácil uso, no requiere estructura.
- ✓ La acción rápida de Oakvin requiere un cuidado y seguimiento periódico.