



ODYSÉ
INNOVATION

SHORTSTAVE CONVECTION TOASTED

| | |
|-----------------|--|
| MADERA | <ul style="list-style-type: none"> • 100 % Seleccionada • Roble Americano de origen certificado • Roble francés, certificado bajo el estándar PEFC |
| SECADO | 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 |
| LARGO | 1,0 m |
| ANCHO x ESPESOR | 13/14x1,4 cm |
| INSTALACIÓN | <ul style="list-style-type: none"> • Instalación horizontal en forma de castillo con separadores • Vertical con 1,2 o 3 módulos unidos por ganchos de acero inoxidable • Fan System (Sistema de abanicos) |
| ESTRUCTURA | Autosoportante o fijada en la cuba Acero inoxidable tipo 316L. Adaptable a todo tipo y capacidad de cubas. Fácil de instalar, desmontar y lavar |
| USOS | 2-3 |
| EMBALAJE | Bolsa metalizada de alta resistencia, apta para contacto alimentario |

| EQUIVALENCIA DE TOSTADOS | | SUPERFICIE DE CONTACTO VINO-MADERA | |
|--------------------------|-----------------|------------------------------------|------------------------------|
| TRADICIONAL | SHORTSTAVE | Superficie (m2/unid) | 1.000 L 100% Contacto (unid) |
| LT | 170 °C - 180 °C | 0,31 | 29,5 |
| 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 |
|----------------|------------------------|
| PERÍODO DE USO | 3 - 8 meses |
| NÚMERO DE USO | 2 - 3 veces |





SHORTSTAVE FLAVOUR BOOST

- ✓ Alternativa similar al uso de una barrica a costo más bajo para vinos de alta calidad.
- ✓ Proceso de tostado a convección, predecible, repetible y personalizable.
- ✓ Madera seleccionada de alta calidad.
- ✓ Secado al aire libre hasta 30 meses.
- ✓ Tostados a convección logran vinos con taninos dulces, suaves y aromas deseables.
- ✓ Fácil uso e instalación.
- ✓ Permite 3-4 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.