

VINIBLOCK CONVECTION TOASTED



ODYSÉ
INNOVATION

	VINIBLOCK
DESCRIPCIÓN	Cubo o dominó
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
USOS	1-2
EMBALAJE	Al vacío en bolsa metalizada de alta resistencia para contacto alimentario
PESO UNITARIO	10 kg

DOSIS RECOMENDADA	VINO BLANCO	VINO TINTO	EQUIVALENCIA DE TOSTADOS	
			TRADICIONAL	VINIBLOCK
En fermentación	1 - 2 g/l	2 - 3 g/l	LT	170 °C - 180 °C
En crianza	2 - 4 g/l	2 - 6 g/l	MT-	190 °C
			MT	200 °C
			MT+	210 °C
			HT	220 °C
			ETAPA DE USO	
			FERMENTACIÓN Y CRIANZA	
			Período de uso	2 - 6 meses
			Número de uso	1 - 2 veces



VINIBLOCK CONVECTION TOASTED

- ✓ Producto alternativo recomendado para vinos de calidad media cuyo objetivo es lograr diferentes notas aromáticas, bocas suaves y redondas.
- ✓ Buena relación precio/calidad.
- ✓ Mayor rapidez de intervención.
- ✓ Fácil uso en fermentación y/o guarda.
- ✓ Permite mezclar diferentes robles y tostados.
- ✓ Se puede usar en diferentes porcentajes de superficie de contacto según objetivo.
- ✓ Mayor control de los procesos biológicos y bioquímicos durante las diversas fases del ciclo productivo.
- ✓ Secado al aire libre hasta 24 meses.
- ✓ Proceso de tostado a convección, predecible, repetible y personalizable.