

ZIGZAG CONVECTION TOASTED

	ZigZag Classic	Mini ZigZag
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	
	24-30 meses	20-24 meses
TOSTADO	Tostado por convección. 5 recetas standard entre 180° a 245°C Recetas a petición del cliente Penetración de tostado 15 mm	
FORMATO	50% - 16 pares de duelas	25% - 13 pares de duelas
	25% - 8 pares de duelas	16,5% - 9 pares de duelas
DUELAS	35x3,2x1,4 cm	30x2,3x0,8 cm
	También disponibles en malla de poli-etileno	
SUPERFICIE DE CONTACTO	50% = 1 m2 de madera	25% = 0,5 m2 de madera
	25% = 0,5 m2 de madera	16,5% = 0,3 m2 de madera
	La superficie de contacto se mantendrá con una relación de 109,22 L./m2 (100% de una barrica de 225 L = 2,06 m2) Otras dimensiones y superficies de contacto a pedido	
APLICACIÓN	Uniones y separadores de plástico alimentario o versión malla. Cánamo de acero inoxidable permite engancharlo al tapón (no incluido) Adaptable a todo tipo y capacidad de barricas	
INSTALACIÓN	Por la boca	
USOS	2-3	
EMBALAJE	Al vacío en bolsa metalizada de alta resistencia	

EQUIVALENCIA DE TOSTADOS

TRADICIONAL	ZIGZAG CLASSIC	MINI ZIGZAG
LT	170 - 180 °C	170 - 180 °C
MT-	190 °C	190 °C
MT	200 °C	200 °C
MT+	210 °C	210 °C
HT	220 °C	220 °C

ZIG-ZAG CONVECTION TOASTED



- ✓ Producto alternativo que permite aumentar la vida útil de una barrica.
- ✓ Recomendado para vinos de alta calidad logrando una micro oxigenación propia de la barrica y el aporte elegante de la madera.
- ✓ Fácil uso e instalación.
- ✓ Permite mezclar diferentes robles y tostados.
- ✓ Se puede usar en diferentes porcentajes de superficie de contacto según objetivo.
- ✓ Madera de selección.
- ✓ Secado al aire libre hasta 30 meses.
- ✓ Proceso de tostado a convección, predecible, repetible y personalizable.