

RESTAURATORI DI BOTTI

BARREL STAVES - ZIGZAG

Metodo per inserire legno nuovo in botti usate e prolungare il loro uso, al fine di rinnovare il profilo organolettico, fornendo caratteristiche simili a quelle del legno originale della botte.



TIPI DI ROVERE E LEGNO ESOTICO

ROVERE FRANCESE

(*Quercus Petraea*)

Certificato PEFC.

ROVERE AMERICANO

(*Quercus Alba*)

ACACIA

(*Robinia Pseudoacacia*)

Certificato PEFC.

CILIEGIO

(*Prunus Avium*)

Certificato PEFC.

LENGA

(*Nothofagus Pumilio*)

Certificato PEFC.

Asciugatura all'aria tra 24 e 36 mesi



DISPONIBILE TOSTATO

CONVECTION

LONG CONVECTION

SPECIALTIES



BARREL STAVES

Consiste di 2 confezioni di doghe che si adattano facilmente alle dimensioni della botte e alla superficie di contatto desiderata. Il sistema è inserito attraverso il fondo superiore della botte e montato verticalmente.



ZIGZAG

Sistema di rinnovo delle botti, che prolunga la vita utile delle botti usate da 2 a 3 cicli in più di produzione. Si compone di 20 coppie di doghe all'interno di una rete di polietilene, che rende la sua installazione e rimozione estremamente semplice, attraverso l'imboccatura della botte

 **DIMENSIONI**

		BARREL STAVES 		ZIGZAG 
Formato		Inserstave: 1 inserire => 8 doga	Ministave: 1 inserire => 16 doga	1 set => 20 segmento / 2 doga per segmento
Dimensioni: Altezza x larghezza x spessore (+/- 0,2 cm)		1 doga: 50 x 7 x 1,1 cm	1 doga: 47 x 5 x 0,7 cm	1 doga: 25 x 3 x 1,1 cm
Peso (+/- 0,2 kg)	Rovere Francese	2,0 Kg/Inserire	1,7 Kg/Inserire	2,4 Kg/Inserire
	Rovere Americano	2,4 Kg/Inserire	2,1 Kg/Inserire	2,7 Kg/Inserire
	Ciliegia	1,6 Kg/Inserire	1,6 Kg/Inserire	1,9 Kg/Inserire
	Acacia	-	1,8 Kg/Inserire	2,5 Kg/Inserire
	Lenga	1,4 Kg/Inserire	1,2 Kg/Inserire	1,7 Kg/Inserire
Imballaggio		Gruppo di doghe unite da un separatore in plastica alimentare, fissate alla canna con vite in acciaio inox.		Rete in polietilene a bassa densità alimentare, tappo in silicone alimentare, 2 ganci in acciaio inossidabile e distanziatori in plastica per alimenti.
Installazione		Per fondo		Per bocca: installazione e rimozione facili. Doppia clip in alternativa alla divisione in due
Applicazioni		2 - 3		2 - 3
Superficie di contatto		32%	42%	41%

La superficie di contatto sarà mantenuta con un rapporto di 109,22 L/m² (100% di una botteda 225 L - 2,06 m²).

* Valori di riferimento a scopo informativo. Prodotto fatto a mano, le misure possono variare.

DISPONIBILE TOSTATO

CONVECTION

Tostato: LT/ MT/MT+/ HT

Maggiore proporzione di certi composti fenolici che contribuiscono a una forte sensazione di truttura nei vini rossi, così come una maggiore capacità di mantenere e fissare il colore nel tempo. Il tempo e le temperature stabilite per questa linea contribuiscono a una maggiore disponibilità dei polisaccaridi del legno che vengono trasferiti al vino. Questo si traduce in una maggiore sensazione di volume nella bocca.

**L O N G
CONVECTION**

Tostato: LT/ MT/MT+

Tostatura prolungata (più di 4 ore). Il contributo graduale ed equilibrato nel tempo, dei composti fenolici e degli aromi al vino, ci permettono di raccomandare questa linea per un lungo invecchiamento. La marcata sensazione di concentrazione, la persistenza al palato e la potenza aromatica, rappresentano un attributo iconico per questa linea di tostatura.

SPECIALTIES

Tostato: Sweet Plus / Intense Plus /
Fruit Plus / Pure Plus / High Plus

Grazie all'esclusivo software che controlla la tostatura a convezione, tenendo conto dei principi ermodinamici con variabili di tempo, temperatura, umidità e flusso d'aria controllato, è possibile creare ricette uniche che, combinate con i nostri legni, danno origine ad un nuovo mondo di aromi e sapori.