

≈ ACACIA ≈

Ideal para preservar la fruta y mantener los vinos frescos.

Proveniente de Rumania, la madera de acacia, también es conocida como falsa acacia. Se caracteriza generalmente por su bajo contenido de taninos extraíbles y un mayor ambiente reductivo.

Esta especie contribuye con un alto contenido de aldehídos aromáticos, asociados con notas de vainilla y potencia las notas florales con el tiempo.

En vino blanco confiere cualidades aromáticas, mejora la fruta y entrega carácter floral y en vino tinto las notas especiadas.



DIMENSIONES

	225 L	228 L
Altura (mm)	945 ± 5	875 ± 5
Fondo Ø (mm)	530 ± 5	555 ± 5
Centro Ø (mm)	660 ± 5	720 ± 5
Espesor Duelas (mm)	27 ± 2	27 ± 2
Espesor Fondo (mm)	27 ± 2	27 ± 2
Ancho Boca Ø (mm)	50	50
Cantidad de Duelas	30 ± 2	30 ± 2
Cantidad de Zunchos	6	6
Peso (kg)	52 ± 1	53 ± 1

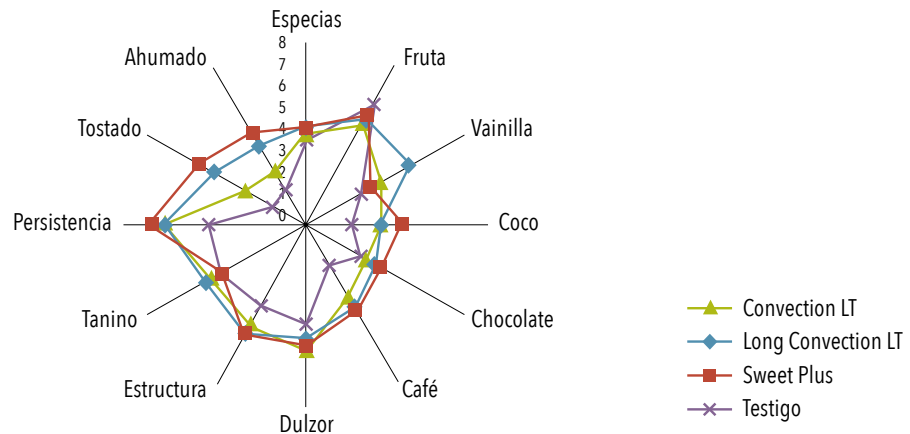
Valores de referencia con fines informativos. Producto hecho a mano, las medidas pueden variar.

* Todos nuestros barriles incluyen un tapón de silicona de grado alimenticio blanco.

* Disponible bajo pedido: Kosher y sin gluten.

* Por favor contáctenos para más información.

PERFIL SENSORIAL



LINEAS DE TOSTADO

SISTEMA DE TOSTADO POR CONVECCIÓN

Exclusivo software desarrollado y patentado por TN Coopers.

Mediante el uso de principios termodinámicos, este sistema trabaja en torno al flujo de aire caliente, controlando las temperaturas a través del interior de las barricas. Tostado lento, suave, homogéneo y de mayor penetración. Permite la personalización completa del proceso, asegurando así la replicabilidad de los resultados en todo momento.

CONVECTION



Tostados: LT / MT / MT+ / HT

Mayor proporción de ciertos compuestos fenólicos que contribuyen a una mayor sensación de estructura en vinos tintos, como también a una mayor capacidad de mantener y fijar el color en el tiempo. El tiempo y temperaturas diseñadas para esta línea, contribuyen con una mayor disponibilidad de polisacáridos de la madera que son transferidos al vino. Esto se traduce en una mayor sensación de volumen en boca.

LONG CONVECTION



Tostados: LT / MT / MT+

Tostados prolongados que van desde 3 a 6 horas. El aporte gradual y equilibrado en el tiempo de compuestos fenólicos y aromas al vino permite recomendar esta línea para tiempos de crianza prolongados. La marcada sensación de concentración, persistencia en boca y potencia aromática, representan un atributo icónico para esta línea de tostado.

SPECIALTIES

Tostados: Sweet Plus

Gracias al exclusivo software que controla el tostado por convección, considerando principios termodinámicos con variables de tiempo, temperatura, humedad y flujo de aire controlando permitiendo crear recetas únicas que, combinadas con nuestras maderas, dan origen a un nuevo mundo de aromas y sabores.

SISTEMA DE TOSTADO POR FUEGO

TRADITION



Tostados: LT / MT / MT+ / HT

Esta barrica debe su carácter único a un ancestral proceso de tostado francés, llamado *Chauffé à Cœur*, "tostado al corazón". Humedecemos la roseta con agua caliente purificada, calentándola en una cámara de vapor para abrir los poros, y finalmente, aplicando un cuidadoso tostado de afinamiento. Nuestro proceso agua-vapor facilita el doblado y elimina cualquier residuo remanente de resina. Aporta complejidad, suavidad en taninos, permanencia de la fruta y notas dulces.