

## ≈ ACACIA ≈

Ideale per conservare la frutta e mantenere freschi i vini.

Originaria della Romania, il legno di acacia è generalmente caratterizzato da un basso contenuto di tannini estraibili e da un ambiente più riduttivo.

Questa specie presenta un alto contenuto di aldeidi aromatiche associate a note di vaniglia che valorizzano, nel tempo, le note floreali.

Migliorando il frutto, apporta qualità aromatiche e floreali al vino bianco e note speziate al vino rosso.



### DIMENSIONI

	225 L	228 L
Altezza (mm)	945 ± 5	875 ± 5
Testa Ø (mm)	530 ± 5	555 ± 5
Massima curvatura Ø (mm)	660 ± 5	720 ± 5
Espessore doghe (mm)	27 ± 2	27 ± 2
Espessore fondi (mm)	27 ± 2	27 ± 2
Cocchiere Ø (mm)	50	50
Numero di doghe	30 ± 2	30 ± 2
Numero di cerchi	6	6
Peso (kg)	52 ± 1	52 ± 1

\* Valori di riferimento a scopo informativo.

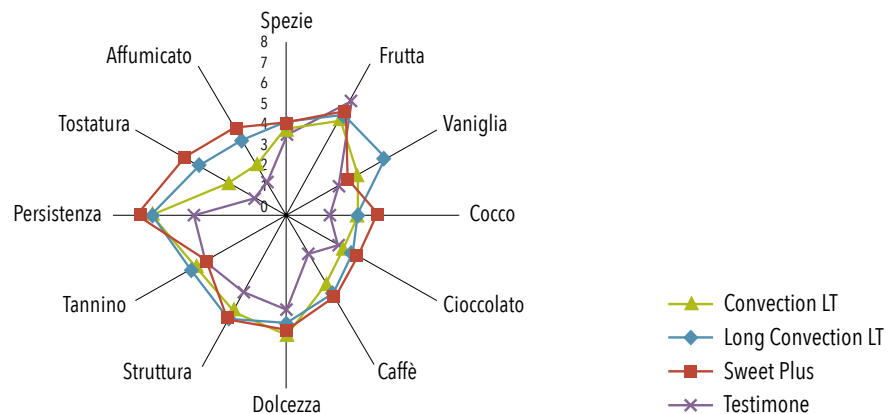
Prodotto fatto a mano, le misure possono variare.

\* Tutti le nostre botti includono un coperchio di silicone di grado alimentare bianco.

\* Disponibile su richiesta: Kosher e senza glutine.

\* Si prega di contattateci per ulteriori informazioni.

## PERFILI SENSORIALI



## TOSTATURE

### TOSTATURA A CONVENZIONE

La convezione è l'applicazione controllata di una corrente di aria calda, convettiva ed omogenea, per un determinato periodo di tempo, in modo da generare una serie di mutamenti fisico-chimici sui composti del legno (cellulosa, emicellulosa e lignina), sui suoi derivati fenolici e sui suoi precursori aromatici.

La grande differenza con la tostatura a fuoco diretto è che, tale processo, è controllato da un software esclusivo che permette di prevedere, con precisione, i risultati che si vogliono ottenere dalla tostatura, in termini di aromi e sapori. Questo rappresenta un'opportunità per l'industria del vino, in quanto consente la replicabilità nel tempo di ogni prodotto. Si ottiene, inoltre, una maggiore penetrazione della tostatura rispetto al metodo tradizionale a fuoco che si traduce in una maggior vita utile del prodotto stesso.

#### CONVECTION



Tostatura: LT/MT/MT+/HT

Alto apporto dei composti fenolici che contribuiscono ad un maggior senso di struttura ed a una maggior capacità di mantenere e fissare il colore nel tempo, nei vini rossi. La tostatura prolungata e le temperature stabilite per questa linea, contribuiscono alla creazione di notevoli quantità di polisaccaridi del legno che saranno trasferiti al vino. Questo si traduce in una maggior sensazione di volume in bocca.

#### LONG CONVECTION



Tostatura: LT/MT/MT+

Tostatura prolungata da 3 a 6 ore. Il graduale ed equilibrato apporto di composti fenolici e di aromi al vino nel tempo ci permette di consigliare questa linea per lunghi periodi di affinamento. La spiccata sensazione di corpo, la persistenza in bocca e la potenza aromatica rappresentano l'attributo iconico di questa linea di tostatura.

## SPECIALTIES

Grazie all'esclusiva tecnologia della tostatura a convezione delle botti e alla selezione di particolari foreste, in TN Coopers abbiamo sviluppato ricette specifiche che esaltano attributi e profili organolettici unici per questa linea.

### TOSTATURA A FUOCO

#### TRADITION



Tostatura: LT/MT/MT+/HT

Questa barrique deve il suo carattere unico ad un antico processo di tostatura francese chiamato *Chauffe à Coeur*, "tostatura del cuore". Inumidiamo la rosetta con acqua calda purificata, la riscaldiamo in una camera a vapore per aprire i pori e infine applichiamo un'attenta tostatura a fuoco. Il processo acqua-vapore facilita la piegatura e rimuove eventuali residui resinosi rimasti. Fornisce complessità, morbidezza nei tannini, rispetto del frutto e note dolci.