

ORIGIN

By *tn*

DUELAS

ALTERNATIVOS DE ROBLE, PARA CRIAR LOS MEJORES VINOS

Ante las solicitudes de configuraciones con dueLAS más cortas, TN Coopers desarrolló un sistema para distintas aplicaciones. Flexibilidad a toda prueba, que permite mezclar roble americano y francés, así como cualquier nivel de tostado. Permite además gran adaptabilidad de la superficie de contacto vino-madera.



FRENCH OAK

(*Quercus Petraea*)

Origen: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, Centro. Certificado PEFC.

AMERICAN OAK

(*Quercus Alba*)

Origen: Pennsylvania, Missouri, Kentucky, Ohio y Virginia.

CHERRY

Origen: Rumania. Certificado PEFC

ACACIA

Origen: Rumania. Certificado PEFC

DIMENSIONES



	INSERSTAVES 	SHORTSTAVE 	MINISTAVE 
FORMATO (largo duela)	1,5 - 2,0 - 2,4 - 2,7 - 3,0 m	1 m	0,95m
DIMENSIONES (ancho*espesor)	13,5 cms * 1,1 cm	13,5 cms * 1,1 cm	5 cms * 0,7 cm
ESTRUCTURA	Autosoportante o fijada en la cuba, acero inoxidable tipo 316L. Adaptable a todo tipo y capacidad de cubas. Fácil de instalar, desmontar y lavar.		
INSTALACIÓN	Instalación horizontal en forma de castillo con separadores, vertical con 1, 2 o 3 módulos unidos por ganchos de acero inoxidable y Fan System (Sistema de abanicos).		
PERIODO DE USO	3 - 12 meses.	3 - 8 meses	3 - 6 meses
ETAPAS DE USO	Fermentación y crianza.	Fermentación y crianza.	Fermentación y crianza.
USOS	3 - 4	2 - 3	1 - 2
PESO	1,4 - 1,9 - 2,3 - 2,6 - 2,9 Kg (RF) / 1,7 - 2,3 - 2,8 - 3,1 - 3,5 Kg (RA)	1,0 Kg (RF) / 1,2 kg (RA)	200 gr (RF) / 250 gr (RA)
SUPERFICIE DE CONTACTO (m²/unid)	0,7 (para Insertstave 2,4 mts)	0,3	0,1
Ej: 1.000L 100% contacto	13 (para Insertstave 2,4 mts)	31	84

Valores referenciales con fines informativos. Producto hecho a mano, medidas pueden variar. La superficie de contacto se mantendrá con una relación de 109,22 L/m² (100% de una bodega de 225 L = 2,06m²).

ORIGIN

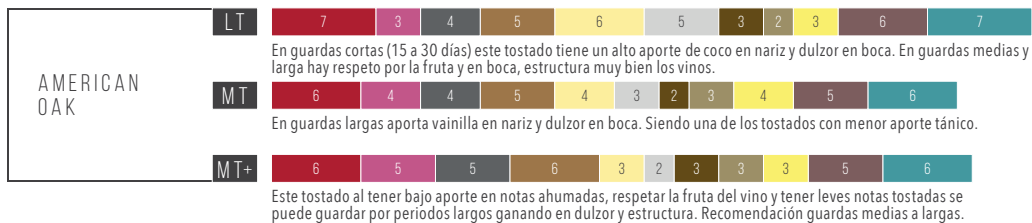
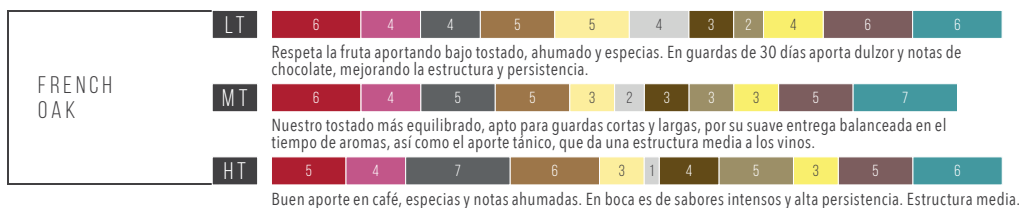
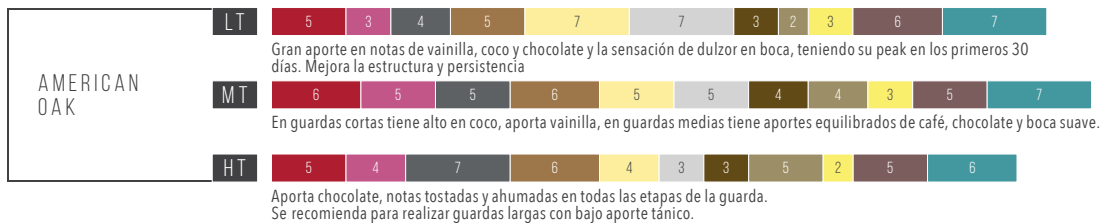
By *tn*

· AROMAS Y SABORES ·

ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

CONVECTION

TOAST



LONG CONVECTION

TOAST

PERFILES AROMÁTICOS

FRUTOS ROJOS ESPECIAS AHUMADO TOSTADOS VAINILLA COCO CHOCOLATE CAFÉ DULZOR ESTRUCTURA PERSISTENCIA

PUNTAJE DE INTENSIDAD

