



BLOCKS 24

Gracias a la intensidad y complejidad de un tostado con llama, los Blocks 24 aportan potencia, generosidad y un variedad de sensaciones al vino; asimilación más rápida que Stave 24.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Origen: Roble francés seleccionado según nuestros criterios de calidad.

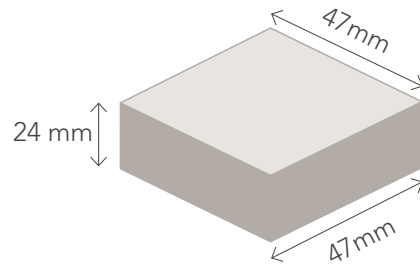
Trazabilidad: Por lote, madera 100% francesa certificada PEFC, en su mayoría de bosques gestionados por la Oficina Nacional Forestal de Francia.

Secado de la madera: 24 meses al aire libre en nuestro patio de secado en Champagne.

Proceso de fabricación: Después del tostado, se cortan nuestro producto STAVE 24 en bloques de 47 mm.

Área de contacto de 100 piezas: 0,89 m².

Volumen de líquido desplazado por una malla de 5 kg: 8,5 L.



EMBALAJE

- Una caja de 15 kg contiene tres mallas de infusión de 5 kg
- 1 palet: 16 cajas = 240 kg

CONDICIONES DE ALMACENAJE

Almacenado en alto, en su embalaje original, entre 5 y 28°C en un lugar seco y sano reservado para productos alimenticios. No exponer a olores. Puede conservarse hasta 3 años cerrado en su embalaje original.

Tiempo de Contacto

Vinos de placer

Vinos excepcionales

1 a 4 semanas

2 a 7 semanas

2 a 4 meses

2 a 4 meses

3 a 8 meses

3 a 8 meses

8 meses y +

LA GAMA DE MADERAS ENOLÓGICAS



GRANULARES



VIRUTAS



MINI-STAVES



BLOCKS 7



STAVE 7



BLOCKS 24



STAVE 24

Horno Rotatorio

El tostado por horno de panadería

Toastado al fuego

NUESTROS COMPROMISOS



PATIO DE SECADO
24 A 36 MESES



TRAZABILIDAD
TOTAL



SERRERÍA
INTEGRADA



GARANTÍA
NORMAS HACCP



GARANTÍA
ROBLE FRANCÉS

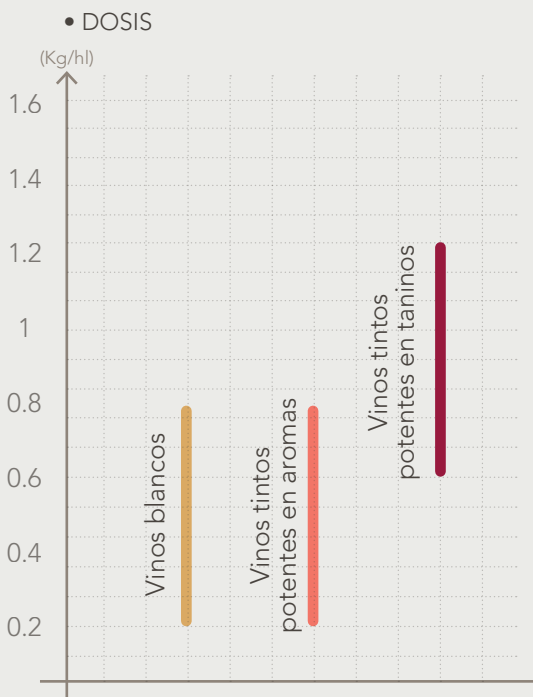


PEFC: PROTECCIÓN Y
CONSERVACIÓN DEL BOSQUE

BLOCKS 24 | Paleta aromática

6 niveles de tostados disponibles:

- Anhidro
- Ligera y largo
- Tostado Casa
- Medio
- Medio +
- Fuerte



• UTILIZACIÓN:
Fermentación y / o crianza

• DURACIÓN DE USO:
3 a 8 meses

EFFECTOS

Más rápido que «PurOak STAVE 24», con un impacto más importante del poco tostado.

PERIODO DE CRIANZA

Las catas periódicas permiten observar la evolución del vino durante el transcurso de la crianza. Al principio, la madera difunde aromas ahumados que poco a poco se combinan en un conjunto más complejo. Las propiedades tánicas se revelan gradualmente.

OXIGENACIÓN

La madera libera oxígeno durante el primer mes de contacto. Luego, en depósitos herméticos, el vino puede requerir una aportación pequeña de oxígeno para generar una mayor armonía entre la madera y el vino.

CONTROL DE SO₂ LIBRE

El SO₂ libre puede disminuir durante el primer mes de contacto con la madera. Recuerde controlar periódicamente y ajustar cuando sea necesario.

CONTROL DE NIVEL

Una vez sumergida, la madera absorbe un poco de vino. Si es necesario, controlar los niveles durante las primeras cuatro semanas de crianza.

DESPUÉS DEL TRASIEGO

Tras el trasiego del vino, es posible reutilizar nuestra madera enológica para otro vino. Después de la extracción, enjuague inmediatamente los bloques con agua fría, preferiblemente sin cloro, y sumérgalo en el recipiente de vino nuevo.