



MINI-STAVES

Las mini duelas permiten una liberación aromática delicada y compleja, en un tiempo máximo de 4 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Origen: Roble francés seleccionado según nuestros criterios de calidad.

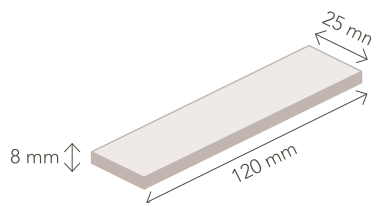
Trazabilidad: Por lote, madera 100% francesa certificada PEFC, en su mayoría de bosques gestionados por la Oficina Nacional Forestal de Francia.

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

Proceso de fabricación: Madera seca, partida, tamizada y estabilizada.

Horno rotatorio: "Tambor rotatorio". Cocción compleja multifecto, madera tostada en superficie, penetración profunda, aromas concentrados.

Volumen de líquido desplazado por 5 kg: 8 L.



PACKAGING

- 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 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	

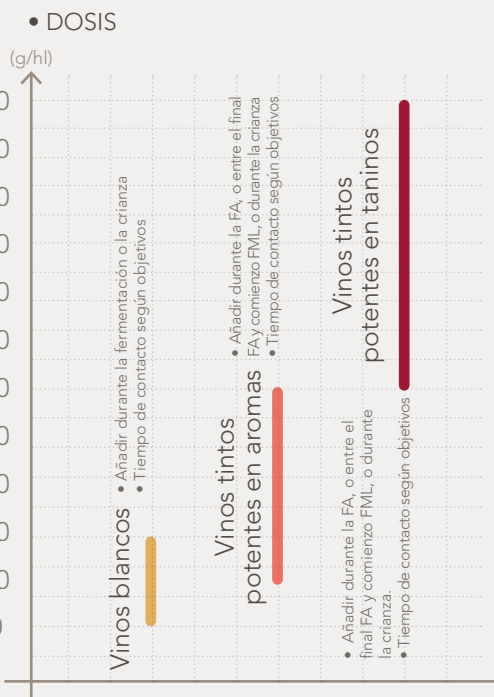
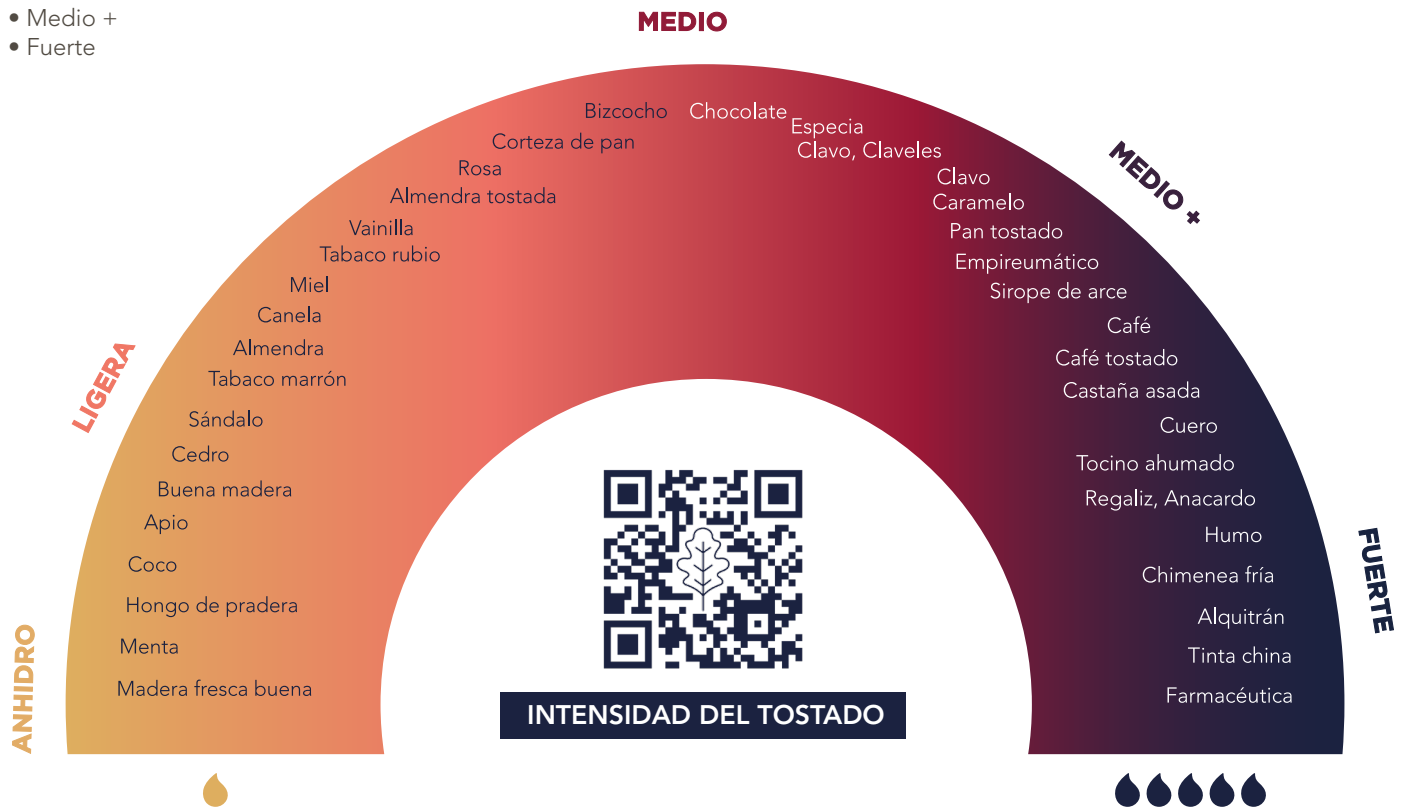
NUESTROS COMPROMISOS



MINI-STAVES | Paleta aromática

5 niveles de tostados disponibles:

- Anhidro
- Ligera
- Medio
- Medio +
- Fuerte



- **UTILIZACIÓN:**
Fermentación y / o crianza
- **DURACIÓN DE USO:**
2 a 4 meses

EFFECTOS
Difusión rápida.
Aporta compuestos aromáticos pero poco tanino.

PERIODO DE CRIANZA
Las catas periódicas permiten observar la evolución del vino durante el transcurso de la crianza. Al principio, la madera difunde aromas de diferentes compuestos 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.