



ROBLE SAVOUR OAK

Duelas, Cubos, Rectangulos, Zig-Zag y Chips

DESCRIPCION

Los insertos de roble Savour Oak son fabricados en California USA por Stavin Inc, con materias primas traídas de Francia y propias de USA de primer nivel, son cuidadosamente manejadas.

CARACTERISTICAS

Selección rigurosa de árboles de crecimiento lento y grano fino.

Roble Francés: Quercus robur, sessiliflora; bosques de Nievre, Tronçais y Allier, Francia.

Roble Europeo: Quercus petraea, robur; bosques de Europa del este, Hungría.

Roble Americano: Quercus alba; bosques de los estados de Missouri y Minnesota, Estados Unidos.

SECADO

Secado natural de tres años, aseguramos así la eliminación de todo componentes resinosos responsables de notas rústicas.

TOSTADO

Toneleros experimentados realizan un tostado por **HORNO**, cuyo resultado es la obtención de una duela con un perfil comercial, con notas a vainilla, toffe, y crema.

También se recomienda su mezcla con un 25% de duelas tipo BM (levemente tostado).

Exite 1 nivel de tostado: House desarrollado para mantener y caracterizar un perfil aromático único.

EMBALAJE

Bolsas de nylon verde que mantienen intacta toda la potencialidad aromática de una duela recién tostada, confiriéndole además total aséptica al producto que no requiere de higienización previa.

Todas las duelas son tostadas y embaladas dentro del mismo día, por lo que no existen pérdidas aromáticas.

RECOMENDACION

Se recomienda su mezcla con un 25% de duelas tipo Barrel Head (Levemente Tostadas).





ROBLE SAVOUR OAK

Duelas, Cubos, Rectangulos, Zig-Zag y Chips

DOSIFICACIONES

	PRODUCTO	Dosis equivalente al 100% de extracción de una barrica nueva	Tiempo Mínimo de contacto	Vida Útil
(OVEN TOAST) Control de astringencia Tres años de secado Tostado por Horno Chips Premium Análisis de TCA	DUELAS	4,1 m ² para 450 Litros (Paquete de 38-36 duelas)	6-12 Meses	24 meses
	BARREL HEAD	1,35 m ² para 150 L (Paquete de 20-22 duelas cortas)	6-12 Meses	24 meses
	RECTANGULOS	6,8 Kg para 680 Litros - (10 g/l)	4 meses	12 meses
	CHIPS NORMAL	1-5 g/l	1 mes	6 meses
	CHIPS BARREL HEADH	Usar un 25% en la mezcla de chips		
	POLVO DE ROBLE	0,3 -1 g/l en vendimia + 0,5-3 g/l en Crianza	1,5 meses	6 meses

