



ROBLE STAVIN

Duelas, Barrel Head, Barrel Profiles, Cubos, Rectangulos, Zig-Zag y Polvo de Roble

DESCRIPCION

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

Su objetivo es innovar en el desarrollo de productos que permitan al enólogo integrar con elegancia la complejidad que aporta el roble a sus vinos y ser una alternativa concreta y real para el reemplazo de barricas. Consúltenos por nuestras últimas innovaciones **BARREL HEADS 2011** Y **BARREL PROFILES 2012**.

Nuestro método: Comprar los mejores troncos, secar las duelas exponiéndolas a los elementos naturales durante tres años y tostar las duelas a fuego en la forma tradicional. Creemos que estos procedimientos son vitales. Vigilamos cuidadosamente todas las fases para ser consecuentes y mantener una alta calidad.

Nuestro compromiso: Esforzarnos para perfeccionar nuestra empresa con todos nuestros clientes; desarrollar productos innovadores que sean eficientes, ecológicos y flexibles; proporcionar ahorros de tiempo y de costo; apoyar a los productores de vino para que produzcan los mejores vinos posibles proporcionándoles roble de la más alta calidad.

CARACTERISTICAS

Selección rigurosa de arboles de crecimiento lento y grano fino.

Roble Francés: Quercus robur, sessiliflora; bosques de Nievre, Troncáis 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

Natural de tres años

TOSTADO

Tostado manual por **FUEGO DIRECTO** cuyo resultado es la obtención de una duela policromática, con más gradientes de tostado en profundidad y longitudinal. Esto confiere al vino un perfil aromático más complejo y más parecido a una barrica. Existen 4 niveles de tostado para cada tipo de inserto de Roble: Tostado Medio, Tostado Medio fuerte y Tostado Heavy y tostado Barrel Head o lighth.

EMBALAJE

Bolsas de Polimetal, selladas al vacío.

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

RECOMENDACION

La asociación del **Roble Stavin** con macroaireación en fermentación (Venturi) y micro oxigenación en crianza, es altamente recomendada.



ROBLE STAVIN

Duelas, Barrel Head, Barrel Profiles, Cubos , Rectangulos, Zig-Zag y Polvo de Roble

DOSIFICACIONES

	Productos	Dosis equivalente al 100% de extracción de una barrica nueva	Tiempo Mínimo de contacto	Vida Útil
(FIRE TOAST) Control de astringencia Tres años de secado Tostado directo por llama Investigación y servicio 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
	CUBOS	9,1 kg para 3.033 Litros - (3 g/l)	2 meses	10 meses
	POLVO DE ROBLE	0,3 -1 g/l en vendimia + 0,5-3 g/l en Crianza	1,5 meses	6 meses