

ROBLE STAVIN

(Duelas, Barrel Head, Cubos, Rectángulos, Zig-Zag y Polvo de Roble)



DEFINICION

- Stavin es experiencia y calidad en la selección y tratamiento del roble. Contamos con materias primas de primer nivel, cuidadosamente manejadas y que cumplen con rigurosos estándares de calidad.
- Somos consecuentes y consistentes en la elaboración de nuestro producto ya que entendemos de enología y competitividad. Contamos con un amplio reconocimiento internacional en la asesoría y venta de maderas ya que trabajamos con personal técnicamente capacitado y que conoce nuestra visión.
- Nuestro 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 coherente de reemplazo de barricas.

CARACTERISTICAS

- Selección rigurosa de arboles 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 natural de tres años, aseguramos así la eliminación de todo componentes resinosos responsables de notas rústicas.
- Toneleros experimentados realizan un tostado manual por llama, cuyo resultado es la obtención de una duela policromática, con diferentes gradientes de tostado en profundidad y longitudinal. Esto confiere al vino un perfil aromático más complejo, de mejor calidad organoléptica y más parecido a una barrica. Fundamental diferencia con aquellas duelas tostadas bajo procedimientos industriales o en hornos. En el tostado a fuego, se controlan todos los parámetros termales para asegurar la plena penetración del calor para cada nivel específico de tostado.
- Embalaje de Polimetal, y sellado al vacío, esto conserva en forma 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.
- Existen 3 niveles de tostado para cada tipo de inserto de Roble: Tostado Medio, Tostado Medio fuerte y Tostado Fuerte.
- El uso Stavin representa un 85% de ahorro comparativo al programa de barricas. No existen costos asociados al almacenamiento, bodegaje, rellenos, lavados, horas hombre, racks, tiempo, correcciones, etc.
- El montaje en las cubas de acero inoxidable es a través del Sistema FAN
- La asociación del Roble Stavin con macroaireación en fermentación (Venturi) y micro oxigenación en crianza, es altamente recomendada.
- 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.

DUELAS STAVIN

Staves



DESCRIPCION

Las Duelas Stavin son de origen Francés, Americano y Europeo, y se ofrecen en tres niveles de tostado, medio, medio-fuerte y fuerte además de los Barrel Heads (Francés sin tostar) . Ambos formatos son secados al aire libre durante tres años y tostadas por toneleros expertos de la misma forma que se hace tradicionalmente con las barricas. Las duelas, dentro del mismo día son tostadas y embaladas aun tibias en bolsas de polimetal que se sellan al vacío para preservar todo el potencial aromático.

PRESENTACION

Cada paquete de duelas tostadas o Paquete FAN representa una superficie cuadrada de 4,1 m2, equivalente a aproximadamente 38-36 duelas y cada paquete de duelas sin tostar o Barrel Head tiene una superficie de 1,35 m2, equivalente a aproximadamente 22 duelas cortas y representa la influencia de los fondos sin tostar de una barrica Francesa, mejorando la sucrosidad y boca.

Recomendamos disponer las duelas en el tanque de acero inoxidable mediante el sistema FAN. (Figura)



Barrel Head y duelas Stavin

DOSIS

Para lograr el perfil mas parecido a una barrica nueva recomendamos dosificar 1 paquete de 4,1 m2 de Duelas de Roble tostado por cada 450 l y 1 paquete de 1,35 m2 de duelas sin tostar Barrel head por cada 150L es decir un set 1+1 para 600L al 100%. Dosificando entre un 25 y 40% de contacto mas Micro oxigenacion.

PRODUCTO	Dosis de referencia Equivalente al 100% de extracción de una barrica nueva	Tiempo mínimo de contacto	Vida Util
DUELAS	4,1 m2 para 450 Litros (Paquete de 38-36 duelas)	6-12 Meses	24 meses
BARREL HEAD	1,35 m2 para 150 L (Paquete de 20-22 duelas cortas)	6-12 Meses	24 meses

Asesoría Técnica: Jeff Mc.Cord Stavin USA. Phd U. Davis y Vínicas, Desarrollo Técnico.
www.stavin.com Modulo Research.



EL SISTEMA FAN

DESCRIPCION

Este es el sistema de montaje de duelas mas difundido por Stavin, y que permite en forma simple, la instalación de duelas, cubos y rectángulos Stavin en tanques de acero inoxidable.

Su diseño se basa en la instalación de una cadena de acero inoxidable por la circunferencia interior de la pared del tanque, a una altura que varia dependiendo de la dosificación a usar y del tipo de vino a tratar. En general se trabaja con alturas promedio de 1.5 metros.

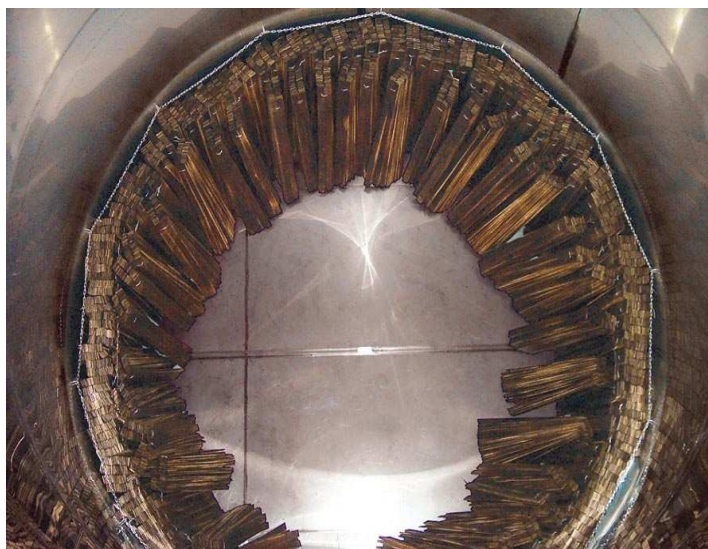
El montaje se hace con una cadena de acero inoxidable #316 y un sistema de anillos en "C " que van soldados a la cuba y que mantendrán la cadena y los paquetes de duelas suspendidas en forma ordenada.

Sobre la cadena circundante se cuelga cada paquete de duelas, que poseen un alambre que une las 34 duelas de cada paquete a la cadena, así los paquetes cuelgan ordenados permitiendo al enólogo combinar diferentes niveles de tostados y orígenes de maderas.

El sistema FAN es de fácil instalación y eficiente en su funcionamiento. Mientras el tanque se llena, las duelas flotan y se separan. El vino circula alrededor, logrando una extracción máxima.

Este sistema tambien puede ser usado en fermentación alcohólica de vinos blancos, asociado a un sistema de batonage especial.

Asesoría Técnica: Jeff Mc.Cord Stavin USA. Phd U. Davis y Vínicas, Desarrollo Técnico.
www.stavin.com





CUBOS DE ROBLE STAVIN

Beans

DESCRIPCION

- Los Cubos Stavin provienen de duelas de roble frances, americano y europeo, que son secadas al aire libre por 3 años y tostadas a fuego de igual manera como son tostadas las duelas de las barricas. Estas duelas el mismo día en que son tostadas se cortan en cubos de 1 cm³.
- Los cubitos se disponen en mallas de nylon y son embaladas y selladas en envases de polimetal que conservan los aromas y el potencial de extracción del producto.
- El producto no requiere de higienización previa antes de ser usado.

PRESENTACION

En mallas de nylon para 9 Kg de cubos, aprobadas por la FDA con ojales inoxidables que facilitan su manejo y su montaje en las cubas.

MODO DE EMPLEO

Para instalar, ponga las bolsas sobre el piso del tanque, haga pasar un alambre de acero inoxidable por los ojales inoxidables de cada bolsa y amarre las bolsas en anillos en "C" (proporcionados a petición) soldados al tanque.

Pueden montarse en un sistema FAN.

A diferencia de un Chip que proporcionan un perfil de sabor mas monocromático y agresivo, nuestros Cubos Stavin proporcionan una extracción mas compleja, progresiva y controlada de los componentes aromáticos, aldehídicos y polifenólicos de la madera.

Nuestra máquina de Cubos patentada por Stavin, corta las duelas en Cubos, elimina aquellos imperfectos, aspira el polvo de roble y sella herméticamente las bolsas de polimetal, asegurando así una condición aséptica y que no hayan perdidas aromáticas en el producto.

DOSIS

PRODUCTO	DOSIS RECOMENDADA 100% Extracción barrica nueva	Tiempo mínimo de contacto	Vida Util
CUBOS	9,1 Kg para 3.033 Litros - (3 g/l)	2 meses	10 meses

Para mejores resultados y una buena integración y balance de la madera recomendamos usar dosificaciones del orden del 30 a 60%. (1-2 g/l)

Los cubos Stavin, tienen una capacidad de entrega mas rápida que una duela ya que poseen una superficie de contacto mayor, tienen una vida útil de 10 meses, periodo después del cual pierden su capacidad de entrega.

Durante la fermentación del vino tinto, los cubitos son altamente eficaces para iniciar la estabilización del color y condensar taninos. Su uso asociado a técnicas de micro oxigenación es altamente recomendado.

Asesoría Técnica: Jeff Mc.Cord Stavin USA. Phd U. Davis y Vínicas, Desarrollo Técnico.
www.stavin.com

RECTANGULOS STAVIN

Segments



DEFINICION

En respuesta a un gran interés de la industria del vino, Stavin introdujo Rectángulos de Roble Francés que han permitido a las viñas integrar económicamente la más fina calidad del roble Francés en sus vinos a un costo razonable.

La madera es seleccionada de bosques del centro de Francia con crecimiento lento y grano fino. Las Duelas son secadas al aire libre durante tres años y tostadas con el tradicional método Stavin de tostado a fuego.

PRESENTACION

Las duelas de Stavin recién tostadas son cortadas en trozos 5,1 a 7.5 cm de largo. Estos rectángulos son envasados en bolsas de nylon de 6.8 Kg, que son selladas a su vez en envases de polimetal que conservan toda su potencia aromática.

MODO DE EMPLEO

Para instalar, ponga las bolsas sobre el piso del tanque, haga pasar un alambre de acero inoxidable por los ojales inoxidables de cada bolsa y amarre las bolsas en anillos en "C" (proporcionados a petición) soldados al tanque.

Pueden montarse en un sistema FAN

Como los rectángulos son más grandes que nuestros cubos de roble, estos tienen un período más largo de extracción, lo cual aumenta la complejidad del perfil sensorial de un vino.

DOSIS:

PRODUCTO	DOSIS RECOMENDADA 100% Extracción barrica nueva	Tiempo mínimo de contacto	Vida Util
RECTANGULOS	6,8 Kg para 680 Litros - (10 g/l)	4 meses	12 meses

Para mejores resultados y una buena integración y balance de la madera recomendamos usar dosificaciones del orden del 30 a 60%.

Durante la fermentación del vino tinto, los rectángulos son altamente eficaces para iniciar la estabilización del color y condensar taninos. Su uso asociado a técnicas de micro oxigenación es altamente recomendado.





REPLICA - MANGA ROBLE AMERICANO/FRANCES

(Zig - Zag)

DEFINICION

La Réplica de roble Sta Vin es un sistema que prolonga la vida útil de una barrica sana.

Los Zig - Zag Sta Vin están disponibles en madera de roble del centro de Francia (*Quercus robur, sessiliflora*) o en roble Americano (*Quercus alba*), en tres niveles de tostado, medium, medium plus y heavy.

PRESENTACION

La Réplica se compone de treinta duelas ordenadas en 10 secciones. Las secciones están conectadas por cuerdas de nylon sujetadas con ganchos de acero inoxidable #304. (Tanto las cuerdas como los ganchos son aprobados para contacto con alimentos). Cada sección contiene duelas de 46 cm. de largo, 2.5-3.8 cm. de ancho y 9.5 cm de espesor.

La longitud de cada cuerda esta definida para que no se enrollen las secciones.

MODO DE EMPLEO

Los Zig – Zag de roble son colocados dentro de las barricas con la misma facilidad que se sacan a través del hoyo del tapón.

Existen dos alternativas de montaje a la barrica;

La primera es mediante una argolla de acero inoxidable que se atornilla al tapón de silicona y la segunda es mediante una grapa que se clava por dentro de la barrica a la superficie de la duela con una herramienta especialmente diseñada y que será provista por su vendedor.

Sistema que facilita las labores de relleno y toma de muestras desde la barrica.

DOSIS:

PRODUCTO	DOSIS RECOMENDADA 50% Extracción barrica nueva	Tiempo mínimo de contacto	Vida Util
REPLICA ZIG-ZAG	1 Zig-Zag de 10 Secciones para 225 litros	6 meses	24 meses

Asesoría Técnica: Jeff Mc.Cord Stavin USA. Phd U. Davis y Vínicas, Desarrollo Técnico.
www.stavin.com



POLVO DE ROBLE STAVIN

DEFINICION

El polvo de roble Stavin está disponibles en madera de roble del centro de Francia (*Quercus robur, sessiliflora*) o en roble Americano (*Quercus alba*), en tres niveles de tostado, medium, medium plus y heavy.

Se obtiene a partir del polvo aspirado en el corte de las duelas Stavin.

Es un producto de alta pureza ya que no tiene contacto con el ambiente, es aspirado inmediatamente desde el momento del corte de las duelas a su envase de acopio.

MODO DE EMPLEO

Recomendamos su uso en vendimia para fermentaciones de vinos que requieran el aporte de aldehidos y compuestos fenolicos que ayuden a enmascarar notas herbáceas de vendimias poco maduras.

También recomendamos su uso en el aporte estructura y compuestos polifenolicos en vinos que los requieren para una mayor fijación del color y mejorar estructura.

DOSIS

En vendimia 0,25 - 1 Kg por cada Tonelada de uva

En vinificación 0.25 -2 g/L

PRESENTACION

Sacos de 13 Kg