



Staves

Staves

Perforación de agujeros de 15 mm de diámetro a 5 cm de los extremos
Opcional: triángulo de fijación de acero inoxidable o brida de poliamida

Infra toast Staves 10 mm roble francés

Tiempo de contacto recomendado	3-12 meses
Dimensiones	950 mm x 50 mm x 10 mm
Superficie de contacto	0,11 m2
Peso stave individual	330 g
Método de tostado	Túnel de tostado por infrarrojos
Intensidades de tostado	Sin tostar / Ligero / Medio / Medio + / Intenso

Convection toast Staves 10 mm roble francés

Tiempo de contacto recomendado	3-12 meses
Dimensiones	950 mm x 50 mm x 10 mm
Superficie de contacto	0,11 m2
Peso stave individual	330 g
Método de tostado	Tostado profundo en un horno de convección
Intensidades de tostado	Sin tostar / Ligero / Medio / Medio +

Valido para Infra Toast y Convection Toast

Presentación	Bolsa de plástico de 22 staves
Número de staves por palé	2002 staves - 91 paquetes de 22 staves por palé 1 m x 1,20 m - peso 600 kg (+/- 10%)
Equivalente a un 50 % de madera nueva	3,9 duelas / HL
Equivalente a un 30 % de madera nueva	2,3 duelas / HL

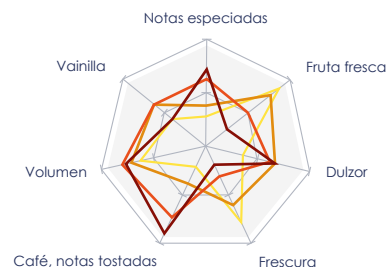
Barrel toast Staves 18 mm roble francés

Tiempo de contacto recomendado	6-12 meses o más
Dimensiones	950 mm x 50 mm x 18 mm
Superficie de contacto	0,13 m2
Peso stave individual	560 g (+/- 10%)
Método de tostado	Tostado tradicional
Intensidades de tostado	Ligero / Medio / Medio +
Presentación	Bolsa de plástico de 10 staves
Número de staves por palé	1200 staves- 120 paquetes de 10 staves por palé 1 m x 1,20 m - peso 672 kg (+/- 10%)
Equivalente a un 30 % de madera nueva	2,5 duelas / HL

Con staves gruesas, recomendamos aplicar las dosis en g/L y no en superficie de contacto.

Gráficos basados en análisis cromatográficos de la fase gaseosa y en nuestra experiencia de cata

Infra toast



Sin tostar

Los aromas de madera fresca acentúan el carácter afrutado, la estructura y las notas frescas.
Uso recomendado: 5 - 10 % del conjunto de la madera.

Tostado ligero

Un agradable dulzor resalta el carácter frutal. Impacto ligero y elegante.

Tostado medio

Volumen potenciado, respeto de la fruta, algunas notas de vainilla y taninos agradables.

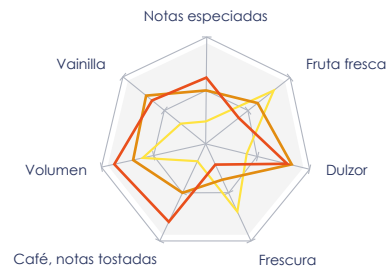
Tostado medio +

Un poco más de tensión. Un buen equilibrio con taninos suaves que preservan la fruta. Elegantes notas tostadas.

Tostado intenso

Impacto más rico y oscuro, con aromas a mermelada, especiados y tostados.

Convection toast



Sin tostar

Los aromas de madera fresca acentúan el carácter afrutado, la estructura y las notas frescas.
Uso recomendado: 5 - 10 % del conjunto de la madera.

Tostado ligero

Frescura, tensión y redondez en boca. Impacto aromático moderado para subrayar la pureza de la fruta.

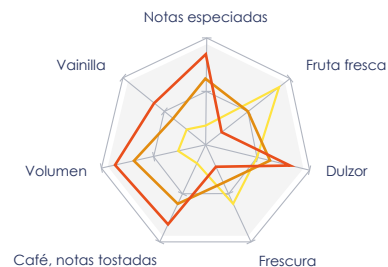
Tostado medio

Aporta cuerpo y amplitud en el medio boca. Suave y elegante, desarrolla notas dulces, avainilladas y especiadas. La fruta tiene mucha presencia.

Tostado medio +

Ofrece una gran intensidad aromática, más volumen, taninos sabrosos y complejidad. Notas de café y tostadas.

Barrel toast



Tostado ligero

Respeto y realza la fruta, aporta cierto dulzor en el medio boca. Textura fina y fresca.

Tostado medio

Complejo en nariz, la fruta es más densa y presenta algunas notas especiadas. Los taninos están presentes, pero bien integrados.

Tostado medio +

Frutos negros maduros, notas de vainilla y especias dulces, notas de café. Medio boca potente y con cuerpo. Buena longitud.