



Doghe

Doghe

Fori di aggancio da 15 mm di diametro a 5 cm dalle estremità
Opzionale: triangolo di fissaggio in acciaio inox o fascette
di serraggio in poliammide

Infra toast Staves 10 mm rovere francese

Tempo di contatto consigliato	da 3 a 12 mesi
Dimensioni	950 mm x 50 mm x 10 mm
Superficie di contatto	0,11 m ²
Peso della singola doga	330 g
Metodo di tostatura	Tunnel di tostatura a infrarossi
Livelli di tostatura	Nessuna tostatura / Leggera / Medio / Media + / Forte

Convection toast Staves 10 mm rovere francese

Tempo di contatto consigliato	da 3 a 12 mesi
Dimensioni	950 mm x 50 mm x 10 mm
Superficie di contatto	0,11 m ²
Peso della singola doga	330 g
Metodo di tostatura	Tostatura al cuore in forno a convezione
Livelli di tostatura	Nessuna tostatura / Leggera / Medio / Media +

Sia per Infra toast che per Convection toast

Imballaggio	Sacchetto di plastica da 22 doghe
Numero di doghe per pallet	2002 doghe - 91 confezioni da 22 doghe per pallet 1 m x 1,20 m - peso 600 kg (+/- 10%)
Equivalente al 50% di legno nuovo	3,9 doghe / HL
Equivalente al 30% di legno nuovo	2,3 doghe / HL

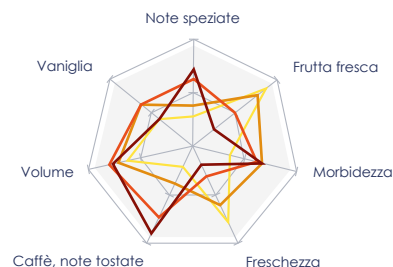
Barrel toast Staves 18 mm rovere francese

Tempo di contatto consigliato	da 6 a 12 mesi e oltre
Dimensioni	950 mm x 50 mm x 18 mm
Superficie di contatto	0,13 m ²
Peso della singola doga	560 g (+/- 10%)
Metodo di tostatura	Tostatura a legna
Livelli di tostatura	Leggera / Media / Media +
Imballaggio	Sacchetto di plastica da 10 doghe
Numero di doghe per pallet	1200 doghe - 120 confezioni da 10 doghe per pallet 1 m x 1,20 m - peso 672 kg (+/- 10%)
Equivalente al 30% di legno nuovo	2,5 doghe / HL

Per le doghe spesse, si consigliano i seguenti dosaggi
in g/L e non in termini di superficie di contatto.

Grafici basati sull'analisi cromatografica
in fase gassosa e sulla nostra esperienza di degustazione

Infra toast



Nessuna tostatura

Gli aromi di legno fresco accentuano il carattere fruttato, la struttura e le note fresche.

Utilizzo consigliato: da 5 a 10% dell'assemblaggio del legno.

Tostatura leggera

Il frutto è esaltato da una piacevole dolcezza. L'impatto è leggero ed elegante.

Tostatura media

Volume amplificato, buon rispetto del frutto con alcune note di vaniglia e tannini piacevoli.

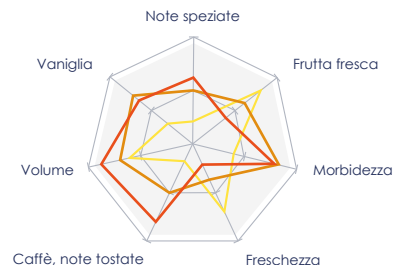
Tostatura media +

Un po' più di tensione. Bellissimo equilibrio con tannini ben integrati che preservano il frutto. Eleganti note tostate.

Tostatura forte

Impatto più ricco e profondo con aromi tostate, speziati e di confettura.

Convection toast



Nessuna tostatura

Gli aromi di legno fresco accentuano il carattere fruttato, la struttura e le note fresche.

Utilizzo consigliato: da 5 a 10% dell'assemblaggio di legno.

Tostatura leggera

Freschezza, tensione e rotondità in bocca. L'impatto aromatico è moderato per sottolineare la purezza del frutto.

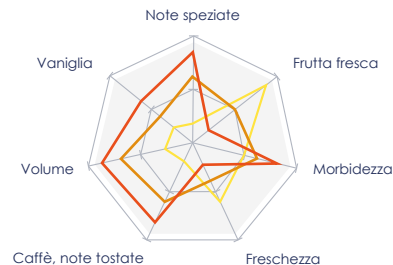
Tostatura media

Apporta corpo e ampiezza al palato medio. Morbido ed elegante, presenta note dolci, vanigliate e speziate. Il frutto è ben presente.

Tostatura media +

Offre grande intensità aromatica, maggiore volume, tannini succosi e complessità. Note tostate e di caffè.

Barrel toast



Tostatura leggera

Rispetta ed esalta il frutto, apporta una certa dolcezza al palato medio. Texture sottile e fresca.

Tostatura media

Complesso al naso, il frutto è più denso con alcune note speziate. I tannini sono presenti ma ben integrati.

Tostatura media +

Frutti neri maturi, sentori di vaniglia e spezie dolci, note di caffè. Palato medio potente e ampio. Bella lunghezza.