

ROBLE SAVOUR OAK

(Duelas, Barrel Head, Cubos, Rectangulos, Zig-Zag y Chips)



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, 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, aseguramos así la eliminación de todo componentes resinosos responsables de notas rústicas.
- 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.
- Embalaje de nylon verde mantiene 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 1 nivel de tostado: House desarrollado para mantener y caracterizar un perfil aromático único.

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.

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 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 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

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

www.stavin.com Modulo Research.



CUBO LARGO SAVOUR OAK

String Beans

DESCRIPCION

- Los Cubos Largos Savour provienen de duelas de roble frances, americano y europeo, que son secadas al aire libre por 3 años y tostadas a horno que luego se cortan en rectangulitos de 1x1x5 cm².
- Los cubitos largos se disponen en mallas de nylon y son embaladas y selladas en envases de nylon 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 de 9,1 Kg de cubos, aprobadas por la FDA con ojales inoxidables que facilitan su manejo y su montaje en las cubas.

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)

RECTANGULOS SAVOUR OAK

Biscuits

PRESENTACION

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

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%.



REPLICA - MANGA ROBLE AMERICANO/FRANCES

(Zig - Zag)

DEFINICION

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

Los Zig - Zag Savour están disponibles en madera de roble del centro de Francia (*Quercus robur, sessiliflora*) o en roble Americano (*Quercus alba*),

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

CHIPS SAVOUR OAK



Savour Oak™

DEFINICION

El Chips de roble Savour está disponibles en madera de roble del centro de Francia (*Quercus robur, sessiliflora*) o en roble Americano (*Quercus alba*), en solo un nivel de tostado HOUSE.

Se obtiene a partir del la desintegración de una duela Savour ya previamente tostada. Esta duela posee 3 años de secado, y el hecho de ser tostado como duela le confiere una mayor concentración de sabor y aroma que los chips tradicionales tostados en horno rotatorio, los cuales que pierden aromas y sabor en el proceso de tostado en forma de chips.

Es un producto de alta pureza ya que no tiene contacto con el ambiente, es envasado inmediatamente desde el momento de chipear la duela.

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 previo al embotellado para retocar vinos con madera de alta gama.

DOSIS

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

En vinificación 0.25 -2 g/L

Retoque: 0,25 - 0,5 – 0,75

PRESENTACION

Bolsas de 6,8 Kg