



Tostado:

- medio



Las bolsas Oak in Wine by Demptos garantizan el perfecto estado de los insertos en el momento de la entrega y preservan sus aromas complejos y agradables.



Nuestros palets están envueltos con una funda de plástico y cumplen con la norma internacional NIMPT5.



Nuestros productos deben almacenarse en su embalaje original, alejados de cualquier fuente de calor, humedad o malos olores.



Conservados en su embalaje original, nuestros productos conservan sus propiedades sensoriales sin límite.

La venta de productos de madera es legal pero su uso puede estar sujeto a autorizaciones, condiciones o restricciones, en algunos países, regiones o denominaciones. Dado que no podemos garantizar el uso adecuado y el destino final de nuestros productos, le invitamos a que compruebe las normas de uso que le conciernen antes de cualquier aplicación.

Oak in Wine by Demptos le ofrece sus **Insertos B para barricas**, una solución económica y de gran calidad para aumentar la vida útil de las barricas usadas. Esta herramienta se compone de cuatro grupos de tres "tablitas", debidamente tostadas en todo su espesor por un proceso original, y de un último grupo de tres tablitas, con un tostado muy suave.

● Insertos B para barricas

Los insertos Oak in Wine by Demptos se elaboran con roble francés o americano, secado al aire libre durante un mínimo de 24 meses.

Para conseguir la armonía producida por la crianza tradicional en barricas, el sistema consta de :

- 12 duelas de roble tostadas
- 3 duelas muy poco tostadas (siempre de madera francesa)

El sistema es muy fácil de utilizar: se inserta por la boca, sin necesidad de sacar los fondos.

Puede retirarse en cualquier momento si se desea interrumpir los fenómenos de extracción, sin necesidad de trasegar la barrica.

● Recomendaciones de uso

Las siguientes recomendaciones se basan en nuestra experiencia en el sector. Le permitan utilizar los productos con la máxima eficacia posible. Le invitamos a que compruebe que respondan a sus gustos, sus objetivos, el tipo de vino a tratar y los métodos que suele emplear, antes del tratamiento.

Dosis recomendadas	1 inserto B por barrica 225 o 228 litros
Grosor de las duelas	10 mm
Tiempo de infusión	3 - 6 meses
Tipo de roble	francés o americano / francés (parte sin tostar)
Otras piezas incluidas	1 gancho de ojal de acero inoxidable