



Tostados propuestos:

- sin tostar
- ligero plus
- 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 NIMP15.



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 A para cubas**, una solución eficaz, práctica y económica para la crianza de vinos. Esta herramienta se compone de un juego de tablas, debidamente tostadas en todo su espesor por un proceso original, y de un juego de tablas más pequeñas, con un tostado muy suave.

● Insertos A para cubas

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 :

- un juego grande A410 de 4.10 m² de duelas de roble tostadas
- un juego pequeño A135 de 1.35 m² de duelas muy poco tostadas. Los insertos A135 solo se ofrecen en madera francesa.

El conjunto de 5.45 m² constituye el sistema completo. Los componentes A410 y A135 se pueden también comprar por separado.

Ambos insertos pueden colgarse. Para ello, se podrá soldar anillos a la pared de la cuba, a unos 90cm de distancia, para que sean atravesados por una cadena de acero inoxidable.

● Recomendaciones de uso

Las siguientes recomendaciones se basan en nuestra experiencia en el sector. Le permitirán 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 sistema completo (5,45m²) para tratar entre 25 hL y 36 hL
- Para tratar 100 hL : utilice entre 3 y 4 sistemas completos

Grosor/Largo de las duelas

10 mm x 950mm

Tiempo de infusión

3 - 6 meses

Tipo de roble

A410 : francés o americano / A135 : solo francés