



MINISTAVE CONVECTION TOASTED

HOLZ	<ul style="list-style-type: none"> • 100% Auserlesen • Amerikanische Eiche mit Herkunftszertifikat • Französische Eiche, nach Standard PEFC zertifiziert
TROCKNUNG	20-24 monate
TOASTING	Röstung durch Konvektion. 6 Standardstufen zwischen 180° und 245°C. Stufung nach Wunsch des Kunden. Röstungspenetration 15 mm.
LÄNGE	0,95 m
BREITE x STÄRKE	5x0,8 cm
VERARBEITUNG	<ul style="list-style-type: none"> • Horizontale Installation in Schloßform mit Trennstücken • Vertikal mit 1,2 oder 3 Bauelementen durch rostfreie Haken verbunden • Fan System (Fächersystem)
STRUKTUR	Selbsttragend oder an Bottich fixiert
NUTZUNG	Rostfreier Stahl Typ 316L. An jeglichen Typ und Inhalt von Bottichen anpassbar. Leichter Einbau, Abbau und Reinigung
VERPACKUNG	1-2
VERPACKUNG	Widerstandsfähige Metallic-Verpackung geeignet für Nahrungsmittelkontakt

ÄQUIVALENZ DER TOASTINGS		KONTAKTFLÄCHE WEIN-EICHENHOLZ	
TRADITIONELL	MINISTAVE	Fläche (m2/Stk.)	1.000 l 100% (Stk.)
LT	170 °C - 180 °C	0,11	83
MT-	190 °C		
MT	200 °C		
MT+	210 °C		
HT	220 °C		

Die Kontaktfläche bleibt in einem Verhältnis von 109,22 l / m² (100% von einer 225 l Barrique = 2,06 m²)

NUTZUNGSPHASE	GÄRUNG UND REIFUNG
Nutzungszeitraum	3 - 6 monate
Nutzungsanzahl	1 - 2 male





MINISTAVE CONVECTION TOASTED

- ✓ Empfohlen für Spitzenweine, die einer eleganten und zeitnahen Holznote bedürfen.
- ✓ Anpassbares, wiederholbares und berechenbares Konvektions-Toasting Verfahren.
- ✓ Auf natürliche Weise bis zu 24 Monate lang luftgetrocknet.
- ✓ Gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis.
- ✓ Mühelose Installation und Anwendung.
- ✓ Ermöglicht 1-2 Anwendungen mit Wein.
- ✓ Erlaubt den Einsatz verschiedener Mischungen und gerösteter Eichenhölzer.
- ✓ Kann zur Gärung und/oder Lagerung verwendet werden.
- ✓ Kann je nach Zielsetzung mit verschieden hohem Oberflächenkontakt betrieben werden.