

VINIBLOCK CONVECTION TOASTED



ODYSÉ
INNOVATION

	VINIBLOCK
BESCHREIBUNG	Kübel oder Domino
HOLZ	<ul style="list-style-type: none"> • 100% Auserlesen • Amerikanische Eiche mit Herkunftszertifikat • Französische Eiche, nach Standard PEFC zertifiziert
TROCKNUNG	100% natürlich, an freier Luft. 24 monate
TOASTING	Röstung durch Konvektion. 6 Standardstufen zwischen 180° und 245°C. Stufung nach Wunsch des Kunden. Röstungspenetration 15 mm.
VERARBEITUNG	Die Flexibilität des Formats ermöglicht die Anwendung von Bottichen aller Art und Kapazität. Sehr hygienisch und leicht zu reinigen
FORMAT	Geflecht aus Polypropyleninfusion, Verankerungshaken an den Enden
NUTZUNG	1-2
VERPACKUNG	Widerstandsfähige Metallic-Vakuumsverpackung speziell für Nahrungsmittelkontakt
EINHEITSGEWICHT	10 kg

EMPFOHLENE DOSIS	WEIßWEINE	ROTWEINE	ÄQUIVALENZ DER TOASTINGS	
			TRADITIONELL	VINIBLOCK
Bei Gärung	1 - 2 g/l	2 - 3 g/l	LT	170 °C - 180 °C
Bei Reifung	2 - 4 g/l	2 - 6 g/l	MT-	190 °C
			MT	200 °C
			MT+	210 °C
			HT	220 °C
NUTZUNGSPHASE			GÄRUNG UND REIFUNG	
Nutzungszeitraum			2 - 6 monate	
Nutzungsanzahl			1 - 2 male	



VINIBLOCK CONVECTION TOASTED

- ✓ Alternativprodukt für Weine mittlerer Qualität: Erzeugt diverse aromatische Noten und einen sanften und runden Eindruck am Gaumen.
- ✓ Gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis.
- ✓ Schnellere Interventionsmöglichkeiten.
- ✓ Müheloser Gebrauch zur Gärung und/oder Lagerung.
- ✓ Erlaubt die Mischung verschiedener Eichenhölzer und Wahlmöglichkeiten bezüglich des Toastings.
- ✓ Kann je nach Zielsetzung mit verschieden hohem Oberflächenkontakt betrieben werden.
- ✓ Bessere Kontrolle biologischer und biochemischer Prozesse in den verschiedenen Stufen des Produktionszyklus.
- ✓ Auf natürliche Weise bis zu 24 Monate lang luftgetrocknet.
- ✓ Anpassbares, wiederholbares und berechenbares Konvektions-Toasting Verfahren.