

MAQUINARIA  
Enológica

MADERA  
Alternativa

PRODUCTOS  
Enológicos

...●● MADERA ALTERNATIVA / DUELAS DE ROBLE

## Duelas de roble

### DELGADAS

**Ideal para fermentación de blancos estructurados** se recomiendan tostados ligeros y medios con dosis de 1 a 2 duelas/hl. **Recomendadas para envejecimiento de tintos de corta crianza 3 meses**, tostado medios y medio+, dosis recomendadas de 1,5 a 5 duelas/hl, en función del objetivo deseado y la estructura del vino.

### GRUESAS SELECCIÓN BARRICA DE ROBLE

**Ideal para fermentación y crianza de blancos de largo tiempo**, donde se decide buscar los mismos efectos que la barrica, se recomiendan tostados ligeros y medios. **También recomendada para crianzas de media duración en tintos**, tostados medio y medio+, dosis recomendadas de 1 a 3 duelas/hl en función del objetivo deseado y la estructura del vino.

Tostados	Ligero	Medio	Medio +	Frescor
D**(delgadas)	√	√	√	√

Tamaños	Largura	Anchura	Profundidad
D**(delgadas)	960mm	50mm	7mm
D**(gruesas)	960mm	65mm	13mm