



Tipo	Dimensões Aproximadas (mm)	Equivalência por Barrica	ST	LT	LT+	MT	HT	Mineral	Afrutado	Noisette
Chips Americano Baixa Granulometria (pó)						X				
Chips Francês Baixa Granulometria (pó)			X			X				
Chips Baixa Granulometria (pó) Vendimia										
Chips Americano			X			X	X			
Chips Francês				X		X	X			
Cubo Americano	15x15x15	4,5 kg				X				
Cubo Francês	15x15x15	4,5 kg				X			X	X
Dominó Francês	65x27x12	5,2 kg				X				
Dominó Americano	65x27x12	5,2 kg				X	X			
OAK Chain Americano	24x3x1,2	2 un.				X				
OAK Chain Francês	24x3x1,2	2 un.				X				
Winewood Americano	1000x110x12	8,35 un.			X	X	X			
Winewood Francês	1000x110x12	8,35 un.		X		X		X	X	X
Pencil Shave Francês						X				
OAK Link Francês	24x3x1,2	90 un.				X				
OAK Link Americano	24x3x1,2	90 un.				X				
OAK Pieces Francês						X				
Listón Americano	1000x25x25	18,2 un.				X	X			
Listón Francês	1000x25x25	18,2 un.				X				



TOSTAGEM E CARACTERÍSTICAS APORTADAS

Linha Tradicional

Grande aporte de estrutura tânica, variando a intensidade de tostagem de acordo com a contribuição aromática desejada:

ST: Não tostado. Tem notas amadeiradas, sendo marcantes a baunilha no carvalho francês e o coco no carvalho americano. Estrutura e doçura.

LT: Tostado leve. Indicado para aportar leve estrutura e volume ao vinho, mas respeitando a fruta.

LT+: Tostado leve +. Tostagem média suave, aporta aromas amadeirados com boa estrutura e volume, sempre respeitando as características da fruta.

MT: Tostado médio. Bom aporte de madeira, volume em boca e final persistente. Bom equilíbrio entre fruta e madeira.

HT: Tostado forte. Forte tostagem, sendo marcantes os aromas mineral e de tabaco. Comumente usado na elaboração de destilados.

Tostados Técnicos

Trata-se de uma combinação de intensidade da chama, tempos de torrefação e manejo de água no processo de tostagem. Estes procuram dar mais elegância, sendo uma excelente alternativa de elaboração mesmo para os enólogos mais exigentes.

Mineral: Para os vinhos brancos em particular, visa promover a mineralidade sem descaracterizar a fruta. Destaca a expressão aromática dos vinhos.

Afrutado: Usado em vinhos brancos e tintos, respeitando mais a fruta. Aporta volume e corpo.

Noisette: Destaca o aroma de baunilha. Proporciona perfeita integração da fruta com a madeira.