

Butoaie



Butoaiiele sunt fabricate din doage de stejar romanesc, din varietatea Quercus Petraea si Quercus Robur. Aceste specii de stejar sunt crescute in Romania, in padurile ce se gasesc de-a lungul paralelei 45 la aceeasi longitudine cu padurile din Franta. Caracteristicile acestor tipuri de stejar transmit vinului un potential aromatic de exceptie, iar porozitatea le recomanda ca fiind cele mai potrivite pentru fabricarea butoaielor.

Rating: Not Rated Yet

Pret de vanzare:

[Pune o intrebare despre acest produs](#)

Descriere

Butoaiiele sunt fabricate din doage de stejar romanesc, din varietatea Quercus Petraea si Quercus Robur. Aceste specii de stejar sunt crescute in Romania, in padurile ce se gasesc de-a lungul paralelei 45 la aceeasi longitudine cu padurile din Franta.

Caracteristicile acestor tipuri de stejar transmit vinului un potential aromatic de exceptie, iar porozitatea le recomanda ca fiind cele mai potrivite pentru fabricarea butoaielor .

Calitatea stejarului romanesc a fost recunoscuta de numerosi producatori de vinuri din Europa. Consulul francez Billecoeq declara in 1849: „ nu exista lemn de mai buna calitate decat cel din Principatele Romane”.

Fabricantii de butoaie din Franta incepusera sa utilizeze lemnul de stejar romanesc inca din secolul al XVIII, iar in secolele XIX-XX comerțul cu doage pentru butoaie s-a dezvoltat continuu.

Un studiu recent realizat in Franta asupra potentialului oenologic al stejarului european sublinia faptul ca Romania face parte din grupul foarte restrans al tarilor ce pot furniza lemn de cea mai buna calitate pentru producerea butoaielor.

DESCRIERE BUTOAIE

- Doaga de stejar, trebuie sa stea 2 ani sub cerul liber.
- Alta calitate a barriquilui, pe langa doaga de stejar, este felul si gradul de ardere (focaritul).
- Cele mai raspandite si bune pentru pastrarea vinurilor, sunt cele cu un grad mediu de ardere, care pastreaza o cantitate mai mare de substante aromate.
- Vinul se matureaza in barrique in jur de 6-9-12-18 luni, in functie de soi, tip de vin, cat dorim sa fie evoluat.
- Barriquile noi se folosesc la 3-4 sarje de vin, dupa care sunt epuizate din cauza colmatarii cu tirighie, cu anumite substante din vin, bentonite sau gelatine, etc.

Butoaie

- Evolutia vinului in barrique este foarte benefica, vinul capata o personalitate caracteristica soiului, inconfudabila cu soiul si tipul de vin (sec, demisec, sau demidulce).
- In general la barriquiri se pastreaza vinuri seci, care capata caracter specific soiului si formeaza un inceput de buchet, de maturare, se limpezesc foarte bine si sunt foarte apreciate de consumator.
- Butoaiele se diferentiaza prin procesul de prajire, cele patru nivele (lejer, mediu, mediu plus si forte), ce elibereaza din lemn diferite arome specifice (vanilie, cacao, cafea si migdale).

Butoaie tip barrique de 225 litri

Butoaie tip barrique de 225 litri					
Capacitate	Inaltime	Diametru mare	Diametru mic	Grosime doaga	Diametru vrana
225 L	950 mm	690 mm	550 mm	24-27 mm	48 mm
Incalzire	Imbuteliere	Vrana	Cercuri (6)	Greutate	
Indoire la foc	garnitura de etansare din carton si plastic	cauterizata	otel galvanizat	45 kg	

Butoaie de 300 litri

Butoaie de 300 litri					
Capacitate	Inaltime	Diametru mare	Diametru mic	Grosime doaga	Diametru vrana
300 L	1000 mm	780 mm	610 mm	24-27 mm	48 mm
Incalzire	Imbuteliere	Vrana	Cerc	Greutate	

Butoaie

re	re		uri(8)	e	
indoire	garnitura	cauteri	otel g	60 kg	
la foc	de	zata	alvani		
	etansare		zat		
	din carton				
	si plastic				

DETALII LIVRARE - Butoaiele vor fi ambalate in folie de plastic si cartoane de protectie la ambele capete; - Fiecare butoi va avea imprimate sigla producatorului, gradul de prajire si anul fabricatiei; - Fundurile (capacele butoaiei) se pot praji in functie de gradul de coacere al butoiului. Garantie : 1 an pentru etanseitate in conditii corecte de exploatare, respectad temperatura si umiditatea din crama, fara deteriorarea produselor in timpul descarcarii sau manipularii.

