



**ZORZaL**  
SOLUCIONES ENOLÓGICAS

## CATALOGO PRODUCTOS



**- 2026 -**

## MADERAS ALTERNATIVAS SUBEROAK

### POLVOS ROBLE FRANCES Y ROBLE AMERICANO

	<p>CSF      <b>PERFIL ALMENDRA - Tostado Tradicional</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>CSF 00F Roble Frances - NT</b></li><li>- <b>CSF 02F Roble Frances - MT</b></li><li>- <b>CSF 00/002F Roble Frances (30/70)</b></li></ul> <p>Uso : <i>Vendimia</i> ; <i>Bolsas de 10 kg</i></p>
	<p>CXF / CXA      <b>PERFIL VAINILLA - Tostado Convección</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>CXF 02 Roble Frances - MT</b></li><li>- <b>CXA 02 Roble Americano - MT</b></li><li>-</li></ul> <p><b>Tiempo recomendado : 4 - 7 días</b></p> <p>Uso : <i>Afinamiento</i> ; <i>Bolsas de 10 kg</i></p>

### CHIPS ROBLE FRANCES Y ROBLE AMERICANO

	<p>CXF / CXA      <b>PERFIL VAINILLA - Tostado Convección</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>CXA 22 Roble Americano</b> <b>Tamaño medio - MT</b></li><li>- <b>CXF 22 Roble Frances</b> <b>Tamaño medio - MT</b></li></ul> <p><b>Tiempo recomendado : 4-6 semanas</b></p> <p><i>Agrega aroma , volumen medio y dulzor</i> <i>Bolsas de 10/15 kg</i></p>
	<p>CXF / CXA      <b>PERFIL VAINILLA - Tostado Convección</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>CXA 32 Roble Americano</b> <b>Tamaño grande – MT</b></li><li>- <b>CXF 32 Roble Frances - MT</b> <b>Tamaño grande – MT</b></li></ul> <p><b>Tiempo recomendado : 4-6 semanas</b></p> <p><i>Agrega mas estructura , volumen y larguezza.</i> <i>Bolsas de 10/15 kg</i></p>

## CHIPS ROBLE FRANCES Y ROBLE AMERICANO

	<p><b>CSF/CSA</b>    <b>PERFIL ALMENDRA - Tostado Tradicional</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>CSF 12/22 Mezcla de tamaños chico y medio . Roble Frances - MT</b></li><li>- <b>CSA 22 Roble Americano</b> <b>Tamaño medio – MT</b></li></ul> <p><b>Tiempo recomendado : 4-6 semanas</b> <i>Golosidad, frescura y muy comercial</i></p> <p><i>Bolsas de 10 kg</i></p>
	<p><b>CSF</b>    <b>PERFIL ALMENDRA - Tostado Tradicional</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>CSF 32 Roble Frances</b> <b>Tamaño grande - MT</b></li></ul> <p><b>Tiempo recomendado : 4-6 semanas</b> <i>Agrega estructura, volumen y larguezza.</i></p> <p><i>Bolsas de 10 kg</i></p>

	<p><b>SLF</b>    <b>PERFIL CHOCOLATE - Tostado Blend</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>SLF 22 Mezcla Roble Frances</b> <b>Tamaño medio - MT</b></li></ul> <p><b>Tiempo recomendado : 4-6 semanas</b> <i>Se integra fácil, dulzor.</i></p> <p><i>Bolsas de 15 kg</i></p>
---	--

## BLOCKS ROBLE FRANCES Y AMERICANO

	<p><b>BXF</b>    <b>PERFIL VAINILLA</b> Tostado Convección - <b>BXF 42 Roble Frances - MT</b></p> <p><b>Tiempo recomendado : 3 – 6 meses</b> <i>Para vinos gran estructura , agrega dulzor , cuerpo y larguezza.</i></p> <p><i>Bolsas de 10/15 kg</i></p>
	<p><b>BLF</b>    <b>PERFIL CHOCOLATE</b> Tostado Tradicional - <b>BLF 32 Roble Frances - MT</b> (Tamaño medio) - <b>BLF 42 Roble Frances - MT</b> (Tamaño Grande)</p> <p><b>Tiempo recomendado : 3- 6 meses</b> <i>Para vinos medios Volumen, desarrolla caramelo y dulzor .</i></p> <p><i>Bolsas de 10 kg</i></p>
	<p><b>BLA</b>    <b>PERFIL CHOCOLATE</b> Tostado Tradicional - <b>BLA 42 Roble Americano - MT</b></p> <p><b>Tiempo recomendado : 3- 6 meses</b> <i>Para vinos con estructura, desarrolla perfil lacteo y larguezza.</i></p> <p><i>Bolsas de 10 kg</i></p>



**BBL**    **PERFIL CHOCOLATE** Tostado **Tradisional**

- **BBL 32 Mezcla Roble Frances y AM - MT (tamaño medio)**
- **BBL 42 Mezcla de Roble Frances y AM - MT (tamaño grande)**

**Tiempo recomendado : 4 - 8 meses**

*Para vinos gran estructura , agrega dulzor , cuerpo y larguezza.*

*Bolsas de 10/15 kg*



**BWF**    **PERFIL VAINILLA** Tostado **Tradisional**

- **BWF 42 Roble Frances - MT**  
Mezcla de perfiles de roble francés.

**Tiempo recomendado : 3-6 Meses**

*Para vinos de medio Volumen, desarrolla complejidad, vainilla y caramelo . Ayuda media boca y larguezza.*

*Bolsas de 10 kg*

## MINIDUELAS ROBLE FRANCES Y AMERICANO

	<p><b>MXF/MXA</b> PERFIL VAINILLA Tostado Convección</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>MXF 42 Roble Frances - MT</b></li><li>- <b>MXA 42 Roble Americano MT</b></li><li>-</li></ul> <p><b>Tiempo recomendado : 3 - 12 Meses</b> <i>Para vinos estructura media y ligeros.</i></p> <p><i>Bolsas de 10/15 kg</i></p>
	<p><b>MXF BB</b> PERFIL VAINILLA Tostado Convección</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>MXF 42 BB Roble Frances – MT</b></li></ul> <p><b>Mezcla de tostados para asemejar una Barrica</b></p> <p><b>Tiempo recomendado : 3 - 12 Meses</b> <i>Para vinos estructura media y ligeros.</i></p> <p><i>Bolsas de 10 kg</i></p>
	<p><b>MSF/MSA</b> PERFIL ALMENDRA Tostado Tradicional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>MSF 42 Roble Frances - MT</b></li><li>- <b>MSA 42 Roble AM - MT</b></li></ul> <p><b>Tiempo recomendado : 3 – 12 Meses</b> <i>Alta sutileza y elegancia , para vinos tintos ligeros</i> <i>Uso en blancos como Chardonnay y Sauvignon Blanc.</i></p> <p><i>Bolsas de 10/15 kg</i></p>

## DUELAS ROBLE FRANCES



**TXF102** Dimensiones 7,5x60x1020 mm

Sup. Contacto : 0,138 m2  
Peso : 310 g/unidad

PERFIL VAINILLA Tostado Convección

- **TXF HV - High Vainilla**  
Alto Vainilla lenta integración
- **TXF BB – Barrel Blend**  
Asemeja una barrica.

**Tiempo recomendado** : 3 - 12 Meses  
Paquetes de 20 unidades



**TXF102-18 (180)** Dimensiones 18x60x1020 mm

Sup. Contacto : 0,161 m2  
Peso : 590 g/unidad

PERFIL VAINILLA Tostado Convección

- **TXF HV - High Vainilla**  
Alto Vainilla lenta integración
- **TXF BB – Barrel Blend**  
Asemeja una barrica.

**Tiempo recomendado** : 6 - 12 Meses  
Paquetes de 20 unidades

## **TANINO LIQUIDO (LOT)**

Oak	Fullness	Impact	Vanilla	Chocolate
Frances	X	X	X	X
Americano			X	X

### **Beneficios:**

- Dinamica en el vino
- Estabilizacion del color
- Adiciona color y sabor sin astringencia o sequedad.
- Excelente herramienta para el mercado a granel .
- Facil y seguro de manejo
- Integracion instantanea.