



BOISÉ

Gama Bois  - DC180



Impacto enológico

- Aportación de notas de vainilla y tostadas
- Aumento de la intensidad aromática
- Aumento de la redondez y el caramelo en la boca
- Aumento de la persistencia aromática
- Disminución de las notas vegetales

Uso

- En función del objetivo, durante la fermentación alcohólica o en crianza
- Dosis recomendadas según las características del mosto y del vino y de los objetivos de perfiles buscados : hasta 10 g/L
- Fijación de los sacos de red por los ojales en presencia de un sistema de agitación en la cuba o uso de madera a granel
- Tiempo de contacto de mínimo 6 semanas

Características técnicas

Chips con tostado medio siguiendo un proceso específico

Composición :

Quercus sp. de origen francés

Granulometría : Mayoría de los chips retenidos por una malla de 8 a 20 mm

Volumen ocupado (por saco de 10 kg) : 14L

Condicionamiento

Saco de 10 kg

Posibilidad de condicionamiento en Big-bag de 200 o 400 kg bajo demanda

Sacos de redes de Poliéster alimentario (malla 1,5- 1,8 mm)

Bolsa de Polietileno alimentario termosoldado

Condiciones y tiempo de conservación

- Producto de calidad alimentaria sensible a las condiciones de almacenamiento
- Conservación en su embalaje de origen sellado, sin contacto directo del saco con el suelo, en un local temperado (5 a 40  C) sin de olores y productos químicos
- Uso posible hasta 5 años después de su producción en caso de conservación en las condiciones indicadas

Reglamento y calidad

- Denominación reglamentaria: Trozos de madera
- Certificación ISO 22000, ISO 50001, PEFC, Kasher
- Respetar los reglamentos y resoluciones siguientes
 - (UE) 2019/934 y CE 2021/1165
 - El artículo L-212-1 del Código del Consumidor
 - Código Enológico Internacional, ficha de trozos de madera de roble Oeno 3/2005
 - Reglamento CE 1935/2004
 - Reglamento (UE) 1169/2011
- Trazabilidad completa del origen de la madera hasta el lote final
- FDS, certificados de conformidad y alimentaria bajo demanda.