



BOISÉ

DUELAS DE MADERA DE USO ENOLÓGICO

Gama Inspiration - #20.5



Impacto enológico

- Aporta notas torradas
- Aumenta la intensidad aromática
- Aumento de la concentración y del volumen en boca
- Aumenta la persistencia aromática y da sacarose

Uso

- En función del objetivo, durante la crianza
- Las dosis recomendadas según las características del mosto y del vino y de los objetivos de los perfiles buscados: entre 0,5 a 1 duela/hl Fijación de las duelas por medio de las perforaciones si hay presencia de un sistema de agitación, o bien uso a granel sin necesidad de fijación.
- Tiempo de contacto de 6 meses

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 lugar temperado (5 a 40°C) exento 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

Características técnicas

Duelas tostadas según un proceso específico en el que la madera ha sido seleccionada en base a un conjunto de marcadores analíticos

Composición:

Quercus sp. de origen francés

Dimensión (L x l x e en mm):

950 x 50 x 20

Volumen ocupado (paquete de 21 duelas): 20L

Condicionamiento

Paquete de 13kg +/- 5% que contiene 21 duelas

Película de protección adecuada al contacto de alimentos

Embalaje (caja de cartón)