

## DUELAS DE MADERA DE USO ENOLÓGICO

### Gama Inspiration - #20.FR



#### 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 (Lxlxe en mm): 950 x 50 x 20

Volumen ocupado (paquete de 21 duelas): 20L

#### Condicionamiento

Paquete de 13,2 kg que contiene 21 duelas

Película de protección adecuada al contacto de alimentos

Embalaje (caja de cartón)

#### Impacto enológico

- Intensificación de la expresión afrutada de tipo « fresco »
- Aporte de notas frescas y mentoladas
- Aporte mínimo de notas tostadas
- Refuerzo de la estructura y de la vivacidad

#### Uso

- En función del objetivo, durante la crianza, antes
  - después de la fermentación maloláctica
- Las dosis recomendadas según las características del mosto y del vino y de los objetivos de los perfiles buscados:
  - Entre 1 a 2 duelas/hl para los vinos tintos y chardonnay
  - Entre 0,5 a 1 duelas/hl para los otros vinos blancos
- 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 para una extracción completa de los compuestos de la madera

#### 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 3 años después de su producción en caso de conservación en las condiciones indicadas

#### Reglamento y calidad

- Denominación reglamentaria: Trozos de madera
- 100% Roble francés
- Certificación ISO 22000, ISO 50001, PEFC, Kasher
- Respeto 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