



BOISÉ

Gama Inspiration - #20.VOiN



Impacto enológico

- Intensificación de la expresión afrutada de tipo « maduro » (notas aromáticas de tipo lactona)
- Sin aporte de notas de torrefacción
- Aumento del volumen y la estructura
- Aumento del graso en boca

Uso

- Una cadena de 16 sticks que aporta aproximadamente el 30% del contenido de madera de un barril nuevo de 225L.
- Tiempo mínimo de contacto de 4 meses
- Dosis recomendada según las características del vino y los objetivos de perfil deseados (1 a 2 cadenas de 16 sticks por barril)
- La cadena se sujeta al tapón del barril con un gancho de acero inoxidable.

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

Sticks barrica 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 a en mm):

200 x 20 x 20 p/stick

Superficie de contacto (para una cadena de 16 sticks) : 0,27 m² (1,3L)

Condicionamiento

Paquete de +/- 1000g el cual contiene: 16 sticks, las ataduras de plástico de uso alimentario y un gancho de acero inoxidable.

Sobrebolsa de polietileno alimentario termosellado.