BOISÉ

azoeno
VISIÓN DE CONJUNTO

Version 2024

# Ficha Técnica

CHIPS DE MADERA DE USO ENOLÓGICO

## Gamme Boisé Signature - Fr

## Impacto enológico

- Revive la fruta
- Tonifica la boca aportando volumen y vivacidad
- No aporta notas aromáticas de madera

## Uso

- En función del objetivo, durante la crianza, antes o después de la fermentación maloláctica
- Dosis recomendada dependiendo de las caractericas del mosto, vino y de los objetivos deseados: hasta 10 g/L
- Fijación de los sacos de red por los ojales si hay presencia de un sistema de agitación en el tanque o uso de madera a granel
- Tiempo de contacto de mínimo 6 semanas para una extracción completa de los compuestos de la madera

## Características técnicas

Chips con tostado ligero siguiendo un proceso específico

Composición : Quercus sp . de origen francés

Granulometría : La mayoría de los chips se retie- nen en una malla de 8 a 20 mm

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

## Condicionamiento

Saco de 10 kg

Possibilidad de condicionamento en Big-bag de 200 o 400 kg bajo demanda

Sacos 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 embalage de origen sel- lado, sin contacto directo del saco con el suelo, en un local temperado (5 a 40 ºC) 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
- 100% Roble francés
- Certificación ISO 22000, ISO 50001, PEFC, Kasher
- Respeta 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.