



## BOISÉ

### Gamme Boisé Signature - T



#### Impacto enológico

- Aumento de la complejidad aromática y de notas tostadas
- Aporte de volumen y estructura en boca
- Aumento de la persistencia aromática

#### Uso

- En función del objetivo, durante la crianza, antes o después de la fermentación maloláctica
- Dosis recomendada dependiendo de las características 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

Conjunto de chips de diferentes tostados

Composición : Quercus sp . de origen francés

Granulometría : La mayoría de los chips se retienen en una malla de 8 a 20 mm

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

#### Condicionamiento

Saco de 10 kg

Posibilidad de condicionamiento 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 embalaje de origen sellado, sin contacto directo del saco con el suelo, en un local temperado (5 a 40 °C) sin 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
- 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.