



BOISÉ

Gamme Boisé Signature - Y



Impacto enológico

- Aumento de la grasa y dulzura en boca
- Mantiene los aromas afrutados

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

Possibilidad 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.