

### CHIPS DE MADERA DE USO ENOLÓGICO

## Gama Boisé - DC310



#### Impacto enológico

- Aporte de notas de grill y de aromas intensos de café
- Aumento del frescor aromático
- Fuerte aumento de la intensidad aromática
- Aumento de la redondez y de la sucrosidad en boca
- Fuerte aumento de la persistencia aromática

#### Uso

- En función del objetivo, en crianza, antes o después de la fermentación maloláctica
- Dosis recomendadas según las características del mosto y del vino y de los objetivos de perfiles buscados : entre 0,5 y 2 g/l
- Fijación de los sacos de red por los ojales en presencia de un sistema de agitación en la cuba o uso de madera a granel
- Tiempo de contacto de 8 semanas 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 local temperado (5 a 25 °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
- Respetar los reglamentos y resoluciones siguientes :
  - Reglamento CE n°1507/2006 del 11/10/2006
  - Resoluciones n°03/2005 y n°430/2010 del co-dex enológico
  - Reglamento CE n° 606/2009 del 24/07/2009
- Trazabilidad completa del origen de la madera hasta el lote final
- FDS, Certificados de conformidad y alimentaria bajo demanda

#### Características técnicas

Chips con tostado fuerte siguiendo un proceso específico

Composición : *Quercus sp.* de origen francés

Granulometría : Mayoría de los chips retenidos por una malla de 8 a 20 mm

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

#### Condicionamiento

Saco de 10 kg

Posibilidad de condicionamiento en Big-bag de 200 o 400 kg bajo demanda

Sacos de redes de Poliéster alimentario (malla 1,5-1,8 mm)

Bolsa de Polietileno alimentario termosoldado