



Granulats

Granulometría

2 mm

Tostados disponibles Sin tostar Ligero Medio Respect Alto

// FERMENTACIÓN

TOSTADOS A FUEGO DE ROBLE

Estabiliza e intensifica el color Reduce las notas vegetales

Aumenta la intensidad aromática

Aumenta el volumen en boca: aporta dulzor

Revela el potencial aromático de la variedad. Prepara los vinos para su crianza

Inhibe la actividad de las lacasas

Protege el vino de los efectos de la oxidación y la reducción

DOSIFICACIÓN

Los datos pueden variar según los objetivos buscados y el tipo de vino.

3 G / L

en uvas con poco potencial

2 G / L

en uvas con gran potencial

uso

En vinos tintos y blancos

VINO TINTO

En el momento del encubado durante la vendimia o en fase líquida, compatible con la termovinificación.

VINO BLANCO

En fase líquida durante la fermentación.

DURACIÓN

Los datos pueden variar según los objetivos buscados y el tipo de vino.

Tiempo de fermentación



DE VARIAS HORAS A ALGUNOS DÍAS

Actúa muy rápidamente

ORIGEN

ROBLE FRANCÉS O ROBLE AMERICANO

Rigurosa selección de las maderas, asperjadas durante un mes y curadas al aire libre durante 24 meses en nuestros parques de secado.

EMBALAJE

Bolsa reciclable de 9 o 18kg Big bag de 300kg

CALIDAD Y TRAZABILIDAD

Garantizamos la trazabilidad total de sus maderas desde el bosque de origen. Todos los productos están identificados y se someten a un seguimiento a lo largo del proceso de transformación gracias a un número de lote. La trazabilidad garantiza también el secado natural de las maderas de roble al aire libre durante 24 meses.

ENTREGA POR ENCARGO

Certificado de uso alimentario y ficha de seguridad. · Análisis físico-químicos :

benzo(a)pireno y microbiológicos: haloanisoles (TCA,TeCA,PCA,TBA), halofenoles (TCP,TeCP,PCP,TBP).

*Una análisis por mes realizada por el laboratorio BIOCEVA. garantía de un control riguroso.

ALMACENAMIENTO

Conservar el producto en su embalaje original en un lugar seco y templado

FECHA VENCIMIENTO SIN ABRIR

6 meses