

CHIPS DE MADERA DE USO ENOLÓGICO

Gamme Boisé Signature - Y



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

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

Bolsa de Polietileno alimentario termosoldado

Impacto enológico

- Aumento de la grasa y dulzura en boca
- No aporta notas aromáticas de madera
- Mantiene los aromas afrutados

Uso

- En función del objetivo, durante la crianza, antes o después de la fermentación maloláctica
- Las dosis recomendadas según las características del mosto y del vino y de los objetivos de perfiles buscados: entre 2 y 3 g/l
- Fijación de los sacos de red por los ojales si hay presencia de un sistema de agitación en el depósito o uso de madera a granel
- Tiempo de contacto de 8 semanas para una extracción completa de los comuestos 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
- Respeto 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 UE n°2019/934 del 12/03/2019
- Trazabilidad completa del origen de la madera hasta el lote final
- FDS, certificados de conformidad y alimentaria bajo demanda