

APARAS DE MADEIRA PARA USO ENOLÓGICO

Gama Boisé Signature - Y



Características técnicas

Mistura de aparas de diferentes tostados

Composição: Quercus sp. de origem francesa

Granulometria: maioritariamente as aparas são retidas por uma malha de 8 a 20mm

Volume ocupado (para o saco de 10Kg): 14L

Acondicionamento

Saco de 10Kg

Possibilidade de acondicionamento em Big-Bag de 200 ou 400Kg sobre pedido

Sacos de Poliéster alimentar (malha de 1,5 a 1,8mm)
Embalagem de Polietileno alimentar termo fechado

Impacto enológico

- Aumento da gordura e da doçura em boca
- Para transmitir notas aromática de madeira
- Aromas de frutos confitados

Utilização

- Em função do objetivo, em estágio, antes ou depois da fermentação maloláctica
- Dose recomendada de acordo com as características e dos objetivos de perfil procuradas: entre 2 e 3g/L
- Fixação dos sacos por fio recomendados se estamos na presença de um sistema de agitação na cuba ou utilização a granel
- Tempos de contato de 8 semanas para uma extração completa dos compostos da madeira

Condição de duração e de conservação

- Produto de qualidade alimentar sensível às condições de armazenamento
- Conservação dentro da sua embalagem de origem, sem contato direto do saco ao sol, em um local temperado (5 a 25°C) isento de odores e produtos químicos
- Pode ser utilizado até 3 anos depois da produção se a conservação for nas condições acima mencionadas

Regulamentação e qualidade

- Denominação regulamentar: pedaços de madeira
- Em conformidade com as seguintes normas e resoluções:
 - Regulamento CE n.º 1507/2006 de 11/10/2006
 - Resolução n.º 03/2005 e n.º 430/2010 do codex enológico
 - Regulamento CE n.º 606/2009 de 24/07/2009
- Rastreabilidade completa de origem da madeira até ao lote final
- FDS, Certificados de conformidade alimentar