

Gama Notes / Chips / Untoasted



Especificações

Chips não aquecidas.

Composição : *Quercus sp.* de origem francesa

Dimensões: A maioria dos chips retidos por uma malha de 8 a 20 mm

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

Condicionamento

10 kg ODS

Possibilidade de condicionamento num big-bag de 200 ou 400 kg a pedido

Sacos de poliéster de qualidade alimentar (malha 1,5-1,8 mm) Saco de polietileno de qualidade alimentar termosoldado

Impacto enológico

- Aumento da expressão do fruto
- Sem adição de notas torradas
- Aumento do volume, estrutura e gordura na boca

Utilização

- Doses recomendadas de acordo com as características do mosto e do vinho e os objetivos do perfil pretendidos: entre 0,5 e 5 g/l
- Fixação dos sacos de rede pelos ilhós na presença de um sistema de agitação no tanque ou usando madeira a granel
- Tempo de contato de 1 semana para extração completa de compostos de madeira

Condições e prazo de validade

- Produto de qualidade alimentar sensível às condições de armazenamento
- Armazenamento em sua embalagem selada, sem contato direto do saco com o solo, em uma sala temperada (5 a 40°C) livre de odores e produtos químicos
- Possível utilização até 5 anos após a produção, se armazenado nas condições indicadas

Regulamentos e Qualidade

- Designação regulamentar: Cavacos de madeira
- 100% Carvalho Francês
- Certificação ISO 22000, ISO 50001, PEFC, Kasher
- Cumprir as seguintes regras e resoluções
 - (UE) 2019/934 e CE 203/2012
 - Artigo L-212-1 do Código do Consumidor
 - Código Enológico Internacional, folha de peças de madeira de carvalho Oeno 3/2005
 - Regulamento (CE) n.º 1935/2004
 - Regulamento (UE) n.º 1169/2011
- Rastreabilidade total desde a origem da madeira até ao lote final
- FDS, Certificados de Conformidade e Alimentos a Pedido