BOISÉ

azoeno VISIÓN DE CONJUNTO

Version 2024

Ficha Técnica

LASCAS DE MADEIRA PARA USO ENOLÓGICO

Gama Boisé – SC100

Impacto enológico

- Ligeira maturação da expressão frutada.
- Aumento da gordura em boca
- Reforço da estrutura

Utilização

- Em função do objetivo, durante a fermentação alcoólica ou em maturação
- Dose recomendada consoante as características do mosto e dos objetivos dos perfis pesquisados: entre 0,5 e 5 g/L
- É recomendável a fixação das redes por ilhós no caso de um sistema de agitação na cuba ou utilização a granel
- Tempo de contacto de mínimo 6 semanas

Características técnicas

Embalagem de lascas aquecidas de forma ligeira e média de acordo com um processo específico

Composição: *Quercus sp. de origem francesa*

Granulometria: maioria das lascas retida por uma malha de 8 a 20 mm.

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

Acondicionamento

Saco de 10 kg

Possibilidade de acondicionamento em Big-bag de 200 ou 400 kg a pedido

Rede em poliéster para produtos alimentares (malha de 1,5 a 1,8 mm)

Saco em polietileno para produtos alimentares termosoldado

Condição e duração de conservação

- Produto de qualidade alimentar sensível às condições de armazenamento
- Conservação na respetiva embalagem de origem selada, sem contacto direto do saco com o solo, num local a uma temperatura média (5 a 25 °C) sem odores nem produtos químicos
- Utilização possível até 5 anos após a produção se a conservação for realizada nas condições indicadas

Regulamentação e qualidade

- Denominação regulamentada: troncos de madeira
- Certificação ISO 22000, PEFC, Kasher
- Respeita os regulamentos e resoluções seguintes
  - (UE) 2019/934 e CE 2021/1165
  - Artigo L-212-1 do Código do Consumidor
  - Codex Enológico Internacional, aparas de madeira de carvalho Oeno 3/2005
  - Regulamento (CE) n.º 1935/2004
  - Regulamento (UE) n.º 1169/2011
- Rastreabilidade completa de origem da madeira até ao lote final
- FDS, certificado de conformidade e alimentício segundo pedido