

LASCAS DE MADEIRA PARA USO ENOLÓGICO

Gama Bois  - SC 100



Caracter sticas t cnicas

Embalagem de lascas aquecidas de forma ligeira e m dia de acordo com um processo espec fico

Composi o: *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 poli ster para produtos alimentares (malha de 1,5 a 1,8 mm)

Saco em polietileno para produtos alimentares termosoldado

Impacto enol gico

- Ligeira maturac o da express o frutada.
- Sem introduc o de notas amadeiradas
- Reforco da estrutura
- Aumento da gordura em boca

Utiliza o

- Em fun o do objetivo, durante a fermenta o alco lica ou em maturac o (antes e ap s a fermenta o malol tica)
- Dose recomendada consoante as caracter sticas do mosto e dos objetivos dos perfis pesquisados: entre 0,5 e 3 g/l
-   recomend vel a fixa o das redes por ilh s no caso de um sistema de agita o na cuba ou utiliza o a granel
- Tempo de contacto de oito semanas para uma extra o completa dos componentes da madeira

Condi o e dura o de conserva o

- Produto de qualidade alimentar sens vel  s condi oes de armazenamento
- Conserva o na respetiva embalagem de origem selada, sem contacto direto do saco com o solo, num local a uma temperatura m dia (5 a 25  C) sem odores nem produtos qu micos
- Utiliza o poss vel at  5 anos ap s a produc o se a conserva o for realizada nas condi oes indicadas

Regulamenta o e qualidade

- Denomina o regulamentada: troncos de madeira
- 100% Carvalho franc s
- Certifica o ISO 22000, PEFC, Kasher
- Respeita os regulamentos e resolu oes seguintes
 - (UE) 2019/934 e CE 2021/1165
 - Artigo L-212-1 do C digo do Consumidor
 - Codex Enol gico Internacional, aparas de madeira de carvalho Oeno 3/2005
 - Regulamento (CE) n.  1935/2004
 - Regulamento (UE) n.  1169/2011
- Rastreabilidade completa de origem da madeira at  ao lote final
- FDS, certificado de conformidade e aliment cio segundo pedido