Gama Inspiration - #20.HDiN

Impacto enológico

- São acrescentadas notas tostadas e moca.
- Forte aumento da intensidade aromática
- Mais redondeza e doçura no paladar
- Forte aumento no comprimento

Uso

- Um grupo de 16 sticks adiciona aproximadamente 30% do conteúdo de madeira de uma barrica nova de 225l.
- Tempo mínimo de contato de 4 meses
- 1 a 2 grupo de 16 sticks por barrica
- Fixação da corrente pela ligação inox a ligar ao primeiro stick da corrente. A outra extremidade da ligação de aço inoxidável liga-se ao parafuso de olhal e, em seguida, aparafusa-se na face interna da tampa do barril.

Características técnicas

Aduelas tostadas segundo um processo específico em que a madeira é selecionada em base de um conjunto de marcadores analíticos.

Composição: Quercus sp. De origem francesa

Dimensões (C x L x A em mm): 200x20x20

Superfície de contacto: 0,27 cm² para uma corrente de 16 sticks.

Acondicionamento

Embalagem de 800g +/- 5% que contém: 16 sticks, gravatas plásticas de qualidade alimentar e um gancho de aço inoxidável.

Condições e tempo de conservação

- Produto de qualidade alimentar e sensível às condições de armazenamento.
- Conservação na sua embalagem de origem fechada, sem contacto do saco com o solo, em um ligar temperado (5 a 40ºC) expeto de dores e produtos químicos
- Uso possível até 5 anos depois da sua produção em caso de conservação 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