

APARAS DE MADERA DE USO ENOLÓGICO

Gama Boisé Signature - Fr



Características técnicas

Conjunto de aparas sem tosta

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

É um produto de I&D Vivelys.

Impacto enológico

- Intensifica a fruta
- Tonifica a boca adicionando volume e vivacidade
- Não adiciona notas aromáticas de madeira

Uso

- Em função do objetivo, durante o estágio, antes ou depois da fermentação da maloláctica.
- Doses recomendada dependendo das características do mosto, vinho e dos objetivos desejados: 1-3 g/L
- Fixação dos sacos por fios 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 e duração 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

