

**APARAS DE MADEIRA PARA USO ENOLOGICO**

## Gama Bois  Signature - T



### Caracter sticas t cnicas

Mistura de aparas de diferentes tostados

Composi o: Quercus sp. de origem francesa

Granulometria: maioritariamente as aparas s o 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 Poli ster alimentar (malha de 1,5 a 1,8mm)

Embalagem de Polietileno alimentar termo fechado

### Impacto enol gico

- Aumento da complexidade arom tica por adicionar notas de variados tostados
- Dar volume e estrutura em boca
- Aumentar o comprimento e a persist ncia arom tica

### Utiliza o

- Em fun o do objetivo, em est gio, antes ou depois da fermenta o malol tica
- Dose recomendada de acordo com as caracter sticas e dos objetivos de perfil procuradas: entre 3 e 5g/L
- Fixa o dos sacos por fio recomendados se estamos na presen a de um sistema de agita o na cuba ou utiliza o a granel
- Tempos de contato de 8 semanas para uma extra o completa dos compostos da madeira

### Condi o e dura o de conserva o

- Produto de qualidade alimentar sens vel  s condi oes de armazenamento
- Conserva o 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 qu micos
- Pode ser utilizado at  3 anos depois da produ o se a conserva o for nas condi oes acima mencionadas

### Regulamenta o e qualidade

- Denomina o regulamentar: peda os de madeira
- Em conformidade com as seguintes normas e resolu oes:
  - Regulamento CE n.  1507/2006 de 11/10/2006
  - Resolu o n.  03/2005 e n.  430/2010 do co dex enol gico
  - Regulamento CE n.  606/2009 de 24/07/2009
- Rastreabilidade completa de origem da madeira at  ao lote final
- FDS, Certificados de conformidade alimentar