

FICHA TÉCNICA

Chips, Roble americano, Varios tostados

Referencias: CHUSTM9 - Chips, Roble americano, Tostado de la Casa, Saco 9 Kg
CHUSCO9 - Chips, Roble americano, Tostado Complex, Saco de 9 Kg
CHUSST9 - Chips, Roble americano, Sin Tostar, Saco de 9 Kg

Tipo: Roble americano (Quercus Alba) en trozos de aproximadamente 2 cm.

Origen: Zona West Virginia, Missouri.

Secado: El proceso de lixiviación del roble ha sido gracias a una exposición natural al aire libre durante un período mínimo de 36 meses en las instalaciones del fabricante.

Fabricación: Después de su secado natural el roble ha sido troceado y sometido a altas temperaturas durante horas, alcanzando un grado de homogeneidad desde la superficie hasta el centro y evitando al mismo tiempo cualquier punto de carbonización.

Tostado: Tostado en horno de convección de aire. Temperatura y tiempo de tostado varía según tipo de tostado.

Aplicación: Infusión directa en el vino dentro de su malla de infusión. Pre y/o Post FML. Dosificación estándar de 1 a 5 gramos por litro de vino. Maceración de 2 a 8 semanas según requerimientos en cada caso. Utilizar microoxigenación o remontados regularmente.

Empaquetado: En mallas de infusión de 9 o 10 Kg. de polietileno apto para el contacto con alimentos. Protección extra para almacenaje y transporte en bolsa plástica sellada.

Conformidad: Producto conforme con el reglamento de la Comunidad Europea CE 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y con los reglamentos CE 2165/2005 y CE 606/2009 que permiten el uso de trozos de roble en la elaboración de vinos.

Fabricante / Importador CE: Oak Wise Europe
41 rue du Bas Vermelle
38300 Nivolas, Francia

Versión: 24/02/2022

