

FICHA TÉCNICA

Tabaco, Roble francés, Varios tostados

Referencias: TAFRST16 - Tabaco, Roble francés, Sin Tostar, Saco de 16 Kg
TAFRTM16 - Tabaco, Roble francés, Tostado de la Casa, Saco de 16 Kg

Tipo: Roble francés (*Quercus robur* L.) en trocitos muy finos de largo entre 5 y 10 mm y un grosor de aproximadamente 3 mm.

Origen: Zona Allier, Nièvre y Bourgogne.

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: Se aconseja una dosis de 2 a 3 gramos por kilo de uva durante el proceso de fermentación alcohólica. Se infundiona directamente en el mosto y se retira con las borras. Debido a la rapidez de su entrega se recomienda un control periódico.

Empaquetado: En bolsas de 16 Kg. de polietileno apto para el contacto con alimentos.

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

