

FICHA TÉCNICA

Duelas y abanicos de 35 duelas, Roble americano, Varios tostados

Referencias: FAUSTM1 - Abanicos, Roble americano, Tostado de la Casa, 1 Ud

DUUSTM1 - Duelas, Roble americano, Tostado de la Casa, 1 Ud

Tipo: Roble americano (Quercus Alba) en duelas tostados de aproximadamente 915 x 65 x 9mm.

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.

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

Aplicación: Infusión directa en el vino. Pre y/o Post FML. Dosificación de 35 a 140 duelas por m3 y maceración de 60 a 300 días según requerimientos en cada caso. Utilizar microoxigenación o remontados regularmente.

Empaquetado: Se entregan en abanicos de 35 duelas, juntadas por un cordón de acero inoxidable de 1,5 mm. Cada abanico esta empaquetado en bolsas de polietileno.

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

