

## FICHA TÉCNICA

Tabaco, Roble americano, Varios tostados

---

- Referencias: TAUSST16 - Tabaco, Roble americano, Sin Tostar, Saco de 16 Kg  
TAUSTM16 - Tabaco, Roble americano, Tostado de la Casa, Saco de 16 Kg
- Tipo: Roble americano (Quercus Alba) en trocitos muy finos de largo entre 5 y 10 mm y un grosor de aproximadamente 3 mm.
- 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: 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

