

## FICHA TÉCNICA

### **Chips, Mix Unyk, Varios tostados**

---

Referencias: CHUNYKCA9 - Chips, Mix Unyk, Tostado Candy, Saco de 9 Kg  
CHUNYKPA9 - Chips, Mix Unyk, Tostado Pastry, Saco de 9 Kg  
CHUNYKSI9 - Chips, Mix Unyk, Tostado Silky, Saco de 9 Kg  
CHUNYKTO9 - Chips, Mix Unyk, Tostado Toffy, Saco de 9 Kg

Tipo: Roble francés (*Quercus robur* L.) y/o roble americano (*Quercus Alba*) en trozos de aproximadamente 2 cm.

Origen: Zona Allier, Nièvre y Bourgogne (Roble francés); Zona West Virginia, Missouri (Roble americano).

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 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

