

FICHA TÉCNICA

Dominós, Roble francés, Varios tostados

Referencias: DOFRMO10 - Dominós, Roble francés, Tostado Moca, Saco de 10 Kg
DOFRVA10 - Dominós, Roble francés, Tostado Hi-Van, Saco de 10 Kg

Tipo: Roble francés (*Quercus robur* L.) en tabletas tostados de aproximadamente 80 x 60 x 9mm.

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 2 temporadas 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 dentro de su malla de infusión. Pre y/o Post FML. Dosificación estándar de 10 a 40 kg por m³ de vino. Maceración de 60 a 300 días según requerimientos en cada caso. Utilizar microoxigenación o remontados regularmente.

Empaquetado: En mallas de infusión de 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: 12/03/2018

