

FICHA TÉCNICA

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

Referencias: DUFRTM1 - Duelas, Roble francés, Tostado de la Casa, 1 Ud
DUFRTL1 - Duelas, Roble francés, Tostado Clásico, 1 Ud
DUFRMO1 - Duelas, Roble francés, Tostado Moca, 1 Ud
DUFRVA1 - Duelas, Roble francés, Tostado Hi-Van, 1 Ud
FAFRTM1 - Abanicos, Roble francés, Tostado de la Casa, 1 Ud
FAFRCL1 - Abanicos, Roble francés, Tostado Clásico, 1 Ud
FAFRMO1 - Abanicos, Roble francés, Tostado Moca, 1 Ud
FAFRVA1 - Abanicos, Roble francés, Tostado Hi-Van, 1 Ud

Tipo: Roble francés (*Quercus robur* L.) en duelas tostados de aproximadamente 915 x 65 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. 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, juntas 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: 12/03/2018

