

**CHIPS DE MADERA DE USO ENOLÓGICO**
**Gamme Boisé Signature - Fr**

**Características técnicas**

Conjunto de chips sin tostar

Composición: *Quercus sp.* de origen francés

Granulometría: La mayoría de los chips se retienen en una malla de 8 a 20 mm

Volumen ocupado (por saco de 10 kg) : 14L

**Condicionamiento**

Saco de 10 kg

Possibilidad de condicionamiento en Big-bag de 200 o 400 kg bajo demanda

Sacos de poliéster alimentario (malla 1,5 - 1,8 mm)  
 Bolsa de Polietileno alimentario termosoldado

**Impacto enológico**

- Revive la fruta
- Tonifica la boca aportando volumen y vivacidad
- Aporta notas aromáticas de madera

**Uso**

- En función del objetivo, durante la crianza, antes o después de la fermentación maloláctica
- Dosis recomendada dependiendo de las características del mosto, vino y de los objetivos deseados: 1-3 g/l
- Fijación de los sacos de red por los ojales si hay presencia de un sistema de agitación en el tanque o uso de madera a granel
- Tiempo de contacto de 8 semanas para una extracción completa de los compuestos de la madera

**Condiciones y tiempo de conservación**

- Producto de calidad alimentaria sensible a las condiciones de almacenamiento
- Conservación en su embalaje de origen sellado, sin contacto directo del saco con el suelo, en un local temperado (5 a 40 °C) sin olores y productos químicos
- Uso posible hasta 3 años después de su producción en caso de conservación en las condiciones indicadas

**Reglamento y calidad**

- Denominación reglamentaria: Trozos de madera
- 100% Roble francés
- Certificación ISO 22000, ISO 50001, PEFC, Kasher
- Respeto los reglamentos y resoluciones siguientes
  - (UE) 2019/934 y CE 203/2012
  - El artículo L-212-1 del Código del Consumidor
  - Código Enológico Internacional, ficha de trozos de madera de roble Oeno 3/2005
  - Reglamento CE 1935/2004
  - Reglamento (UE) 1169/2011
- Trazabilidad completa del origen de la madera hasta el lote final
- FDS, certificados de conformidad y alimentaria bajo demanda.