

## DUELAS DE MADERA DE USO ENOLÓGICO

### Gama Inspiration - #07.3



#### Características técnicas

Duelas tostadas según un proceso específico en el que la madera ha sido seleccionada en base a un conjunto de marcadores analíticos

Composición: Quercus sp. de origen francés

Dimensión (LxAxA en mm): 950x50x7

Volumen ocupado (paquete de 63 duelas): 20L

#### Condicionamiento

Paquete de 12,6 kg que contiene en total 63 duelas (3 paquetes de 21 duelas cada una)

Película de protección adecuada al contacto de alimentos

Embalaje (caja de cartón)

#### Impacto enológico

- Aporta notas de especias y dulzor en boca
- Aumenta la intensidad aromática
- Aumento de la redondez y de la sucrosidad en boca
- Aumento de la persistencia aromática

#### Uso

- En función del objetivo, durante la crianza, antes o después de la fermentación maloláctica
- Las dosis recomendadas según las características del mosto y del vino y de los objetivos de los perfiles buscados:
  - Entre 2 a 3 duelas/hl para los vinos tintos y chardonnay
  - Entre 1 a 2 duelas/hl para los otros vinos blancos
- Fijación de las duelas por medio de las perforaciones si hay presencia de un sistema de agitación, o bien uso a granel sin necesidad de fijación
- Tiempo de contacto de 3 meses 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 lugar temperado (5 a 40°C) exento de 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, PEFC, Kasher
- Respetar 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