

STICKS BARRICA PARA USO ENOLÓGICO

Gama Inspiration - #20.3IN



Características técnicas

Composición: Quercus sp. de origen francés

Sticks barrica según un proceso específico en el que la madera ha sido seleccionada en base a un conjunto de marcadores analíticos.

Dimensión (Lxlxe en mm): 200 x 20 x 20 p/stick
Superficie de contacto: 0,35 cm² para una cadena de 16 sticks

Condicionamiento

Paquete de 850g el cual contiene: 16 sticks, las ataduras de plástico de uso alimentario y un gancho de acero inoxidable.

Impacto enológico

- Añade notas especiadas y de caramelo
- Aumenta la complejidad aromática
- Aumento de la concentración y del volumen en boca
- Aumento de la redondez en el ataque y de la persistencia aromática

Uso

- Una cadena de 16 sticks que aporta aproximadamente el 30% del contenido de madera de un barril nuevo de 225L.
- Tiempo mínimo de contacto de 6 meses y hasta 12 meses para una extracción completa de los compuestos de roble.
- Dosis recomendada según las características del vino y los objetivos de perfil deseados: 1 a 2 cadenas de 16 sticks por barril para el vino tinto y cepa Chardonnay; 1 cadena de 16 sticks por barril para otros vinos blancos.
- La cadena se sujeta al tapón del barril con un gancho de acero inoxidable.

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 25 °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: Trozo de madera
- 100% Roble francés
- Certificación ISO 22000, PEFC, Kasher
- Respeto los reglamentos y resoluciones siguientes:
 - Reglamento CE nº1507/2006 del 11/10/2006
 - Resoluciones nº03/2005 y nº430/2010 del codex enológico
 - Reglamento UE nº2019/934 del 12/03/2019
- Trazabilidad completa del origen de la madera hasta el lote final
- FDS, certificados de conformidad y alimentaria bajo demanda.