

## CHIPS DE MADERA DE USO ENOLÓGICO

### Gama Bois  - P310



#### Características técnicas

Chips no tostados de madera seleccionada siguiendo un conjunto de marcadores analíticos

Composición : *Quercus sp.* de origen francés

Granulometría : Mayoría de los chips retenidos por una malla de 2 a 8 mm

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

#### Condicionamiento

Saco de 10 kg  
Posibilidad de condicionamiento en Big-bag de 200 o 400 kg bajo demanda

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

#### Impacto enológico

- Aporte de notas de grill y de aromas intensos de café
- Aumento del frescor aromático
- Fuerte aumento de la intensidad aromática
- Aumento de la redondez y de la sucrosidad en boca
- Fuerte aumento de la persistencia aromática

#### Uso

- Durante la fermentación alcohólica
- Dosis recomendada según las características del mosto y de los objetivos buscados : entre 1 y 3 g/l
- Fijación de los sacos de red por los ojales en presencia de un sistema de agitación en la cuba o uso de madera a granel
- Tiempo de contacto de 1 semana 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) 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, 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