



VIRUTAS

Elaborados con roble de barrica de la más alta calidad, las virutas se utilizan para una rápida difusión de aromas y potencial tánico. Aseguran el buen acabado del vino antes de su comercialización.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Origen: Roble francés seleccionado según nuestros criterios de calidad.

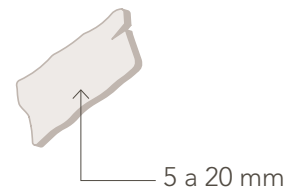
Trazabilidad: Por lote, madera 100% francesa certificada PEFC, en su mayoría de bosques gestionados por la Oficina Nacional Forestal de Francia.

Secado de la madera: 24 meses al aire libre en nuestro patio de secado en Champagne.

Proceso de fabricación: Madera seca, partida, tamizada y estabilizada.

Horno rotatorio: "Tambor rotatorio". Cocción compleja multiefecto, madera tostada en superficie, penetración profunda, aromas concentrados.

Volumen de líquido desplazado por 1 kg: 3,3 L.



EMBALAJE

- Una caja de 15 kg contiene dos mallas de infusión de 7,5 kg
- 1 palet: 16 cajas = 240 kg

CONDICIONES DE ALMACENAJE

Almacenado en alto, en su embalaje original, entre 5 y 28°C, en un lugar seco y sano reservado para productos alimenticios. No exponer a olores. Puede conservarse hasta 3 años en su embalaje original.

Tiempo de Contacto

Vinos de placer

Vinos excepcionales

1 a 4 semanas

2 a 7 semanas

2 a 4 meses

2 a 4 meses

3 a 8 meses

3 a 8 meses

8 meses y +

LA GAMA DE MADERAS ENOLÓGICAS



GRANULARES



VIRUTAS



MINI-STAVES



BLOCKS 7



STAVE 7



BLOCKS 24



STAVE 24

Horno Rotatorio

El tostado por horno de panadería

Toastado al fuego

NUESTROS COMPROMISOS



PATIO DE SECADO
24 A 36 MESES



TRAZABILIDAD
TOTAL



SERRERÍA
INTEGRADA



GARANTÍA
NORMAS HACCP



GARANTÍA
ROBLE FRANCÉS

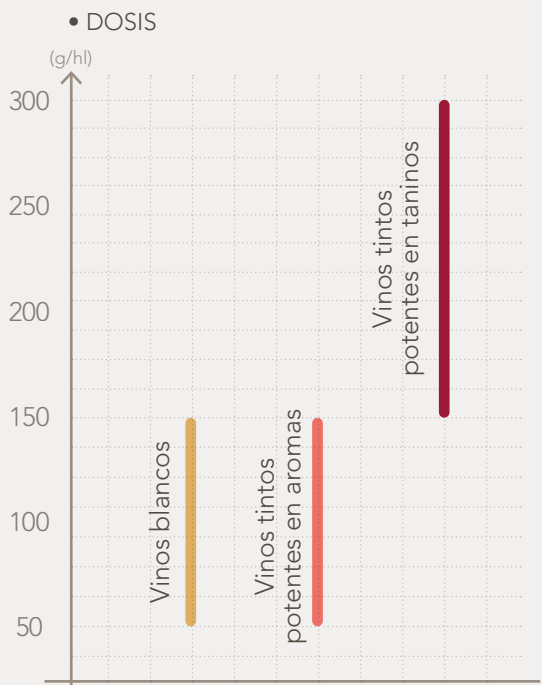
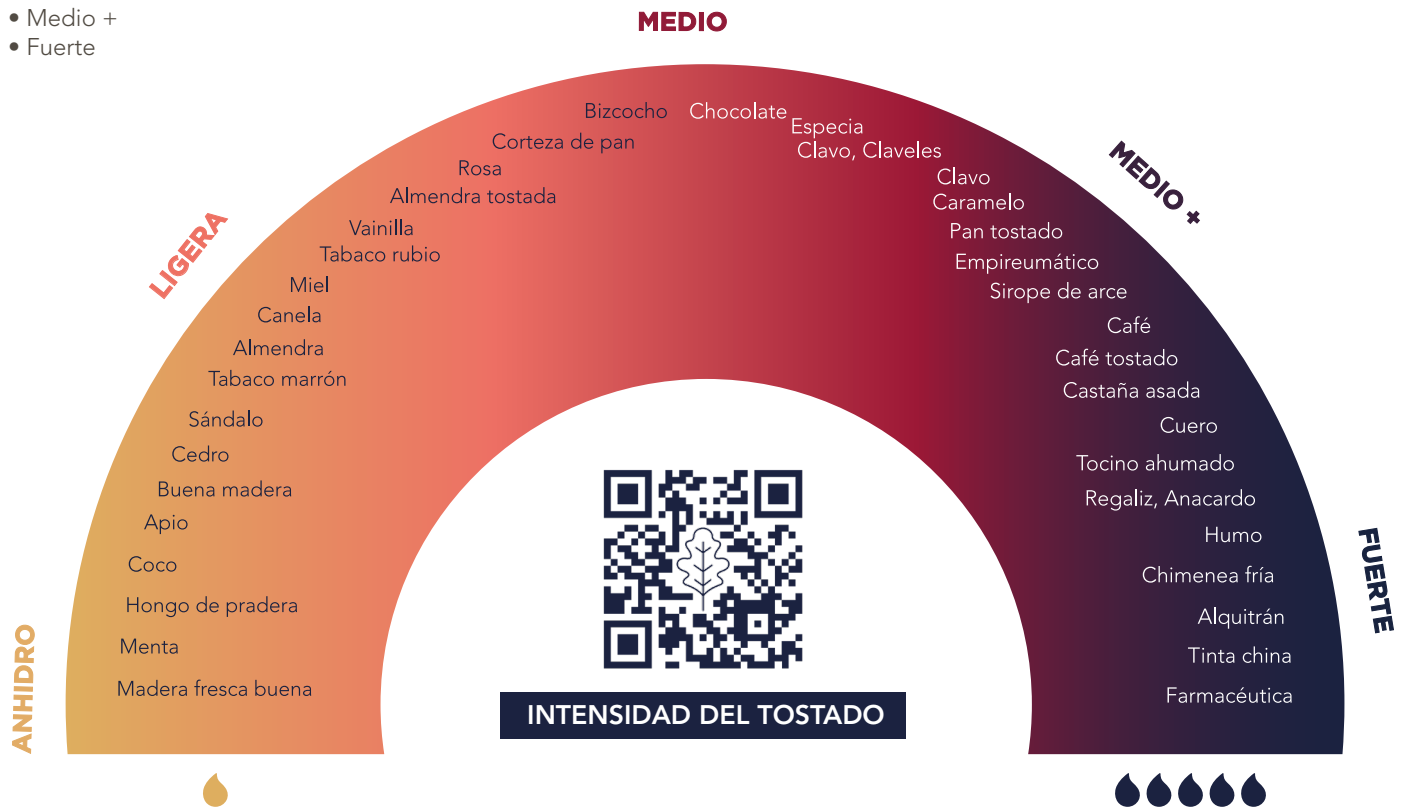


PEFC: PROTECCIÓN Y
CONSERVACIÓN DEL BOSQUE

VIRUTAS | Paleta aromática

5 niveles de tostados disponibles:

- Anhidro
- Ligera
- Medio
- Medio +
- Fuerte



- **UTILIZACIÓN:** Fermentación y / o crianza
- **DURACIÓN DE USO:** 2 a 7 semanas

- EFFECTOS**
- Gana en complejidad aromática.
 - Aporta redondez y sucrosité.
 - Oculta el carácter vegetal.

- UTILIZACIÓN**
- Vinos blancos**
- Después del desfangado, al inicio de la fermentación alcohólica
 - Durante el periodo de crianza
 - Tiempo de contacto según objetivos
- Vinos tintos potentes en aromas**
- Añadir a la recepción de la vendimia y / o durante la maceración
 - Durante el periodo de crianza
 - Tiempo de maceración según objetivos
- Vinos tintos potentes en taninos**
- Añadir a la recepción de la vendimia y / o durante la maceración
 - Durante el periodo de crianza
 - Tiempo de maceración según objetivos