



INFORMACIÓN TÉCNICA

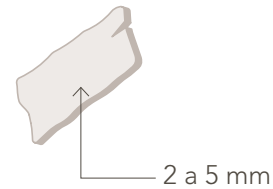
Origen: Roble francés seleccionado según nuestros criterios de calidad.

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.

Volumen de líquido desplazado por 1 kg: 3,5 L.



EMBALAJE

- A granel por cajas de 15 kg
- Opción: dos mallas de infusión de 7,5 kg cada uno
- 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. Usar preferiblemente dentro del año.

GRANULARES

Elaborados con roble de barrica de la más alta calidad y curado en nuestras propias instalaciones de secado, los granulares se utilizan principalmente durante la fermentación alcohólica. Los granulares se integran rápidamente sin transmitir sabores amargos o verdes. El uso de granulares también fortalece los taninos, estabiliza el color y prepara el posterior maridaje de la madera u el vino.

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 +



GRANULARES

VIRUTAS

MINI-STAVES

BLOCKS 7

STAVE 7

BLOCKS 24

STAVE 24

LA GAMA DE MADERAS ENOLÓGICAS

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

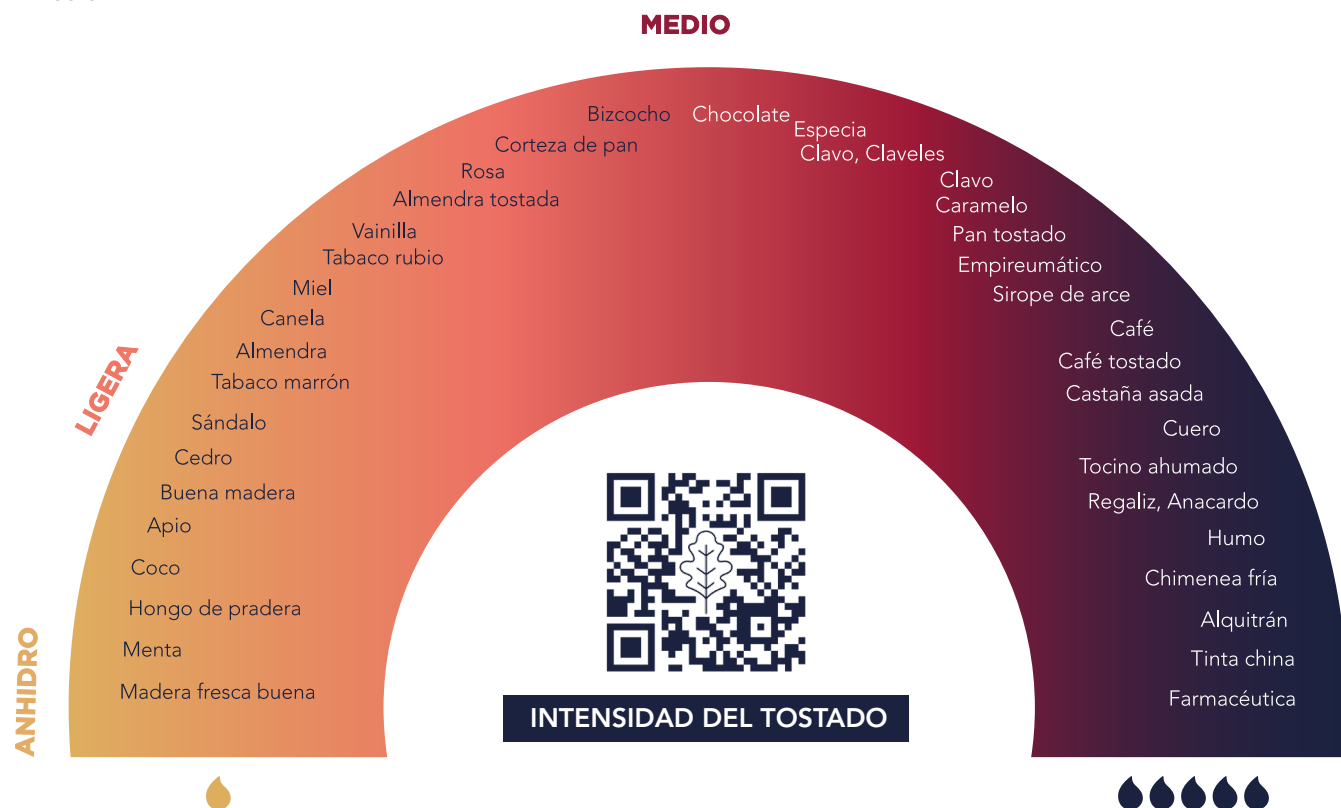


PEFC
10-31-3430
PROTECCIÓN Y
CONSERVACIÓN DEL BOSQUE

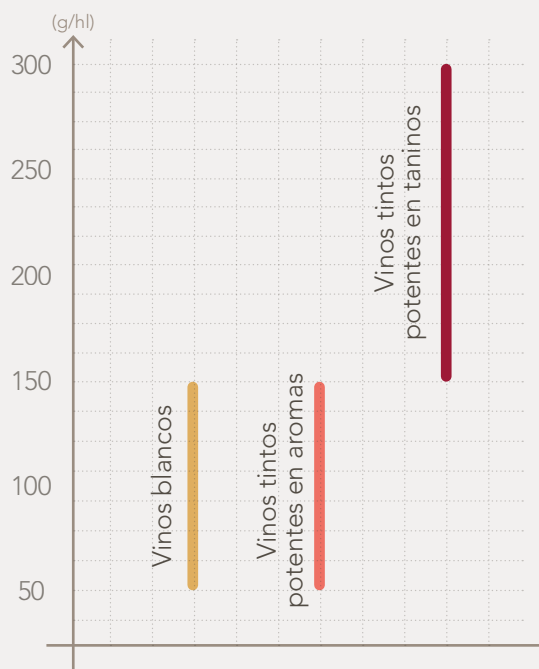
GRANULARES | Paleta aromática

3 niveles de tostados disponibles:

- Anhidro
- Ligera
- Medio



• DOSIS



• UTILIZACIÓN:
Fermentación

• DURACIÓN DE USO:
1 a 4 semanas

EFECTOS

- Potencia el carácter afrutado.
- Aporta redondez y sucrosité.
- Protege contra la oxidación - vino sin azufre añadido.
- Estabilización de color. "Inhibición" actividad laccase.
- Prepara el posterior maridaje de la madera y el vino.

UTILIZACIÓN

Vinos blancos

- Después del desfangado, al inicio de la fermentación alcohólica
- Tiempo de contacto según objetivos

Vinos tintos potentes en aromas

- Añadir a la recepción de la vendimia y / o durante la maceración

Vinos tintos potentes en taninos

- Añadir a la recepción de la vendimia y / o durante la maceración