

ARÔSTAVE : Nuestras duelas para los tanques



Características

ARÔSTAVES, en roble francés de calidad tonelería son duelas cortas y delgadas (96 cm x 5 cm x 0,7 cm = 0,102 m²) favoreciendo rápidos intercambios entre las duelas y el vino (3/6 meses). Eso permite una aportación sutil de nota amaderada.

Intereses enológicos

- ✓ Contribuye a la complejidad aromática: vainilla, almendra garrapiñada, caramelo
- ✓ Desarrolla la estructura del vino
- ✓ Amplia el volumen en boca
- ✓ Aumenta la sensación de dulzura del vino

Dosis habitual (depende del resultado deseado y de la estructura del vino)

- ✓ Entre 3 y 5 duelas/HI por un equivalente 40-60 % barrica (superficie de contacto)
- ✓ Entre 8 y 10 duelas/HI por un equivalente 100 % barrica (superficie de contacto)
- ✓ Entre 16 y 20 duelas/HI por un equivalente 100% barrica (dosis de madera)

Tiempo de contacto : de 3 meses hasta 6 meses, según los resultados de las degustaciones

Consejos de utilización

- ✓ Para los vinos blancos, aconsejamos la utilización de ARÔSTAVES desde la fermentación alcohólica y de seguirla durante la crianza
- ✓ Para los vinos tintos, es aconsejado de esperar la crianza

Envases

- ✓ Paquete de 20 duelas
- ✓ Caja de 144 paquetes (= 2880 duelas)

Utilización

- ✓ Se utilizan directamente en tanque
- ✓ Se agregan las duelas uno a uno en el tanque

Precauciones de uso

Condiciones de almacenamiento

- Conservar productos y bolsas en un lugar limpio, alejados de :
- ✓ La luz y la humedad
 - ✓ Fuertes olores y cualquier producto químico
 - ✓ Toda fuente de calor

Manipulación de los productos

- ✓ Al manipular las duelas, se recomienda llevar guantes como protección contra las astillas



Producteur de copeaux de bois pour l'Oenologie

Arôbois
The essential French oak

www.arobois.com