

# Los Bloc 47



Arôbois ha desarrollado una gama de Bloc 47 elaborados a partir de roble francés de tonelería de muy alta calidad; la madera que utilizamos es de calidad "fudre", con maduración de más de 48 meses al aire libre.

Proponemos los Bloc 47 en su forma sin tostar y en 2 gamas bien diferentes que son :

- ◆ **la gama de tostado 'clásico' y original :**  
**medio light, medio, medio plus**
- ◆ **la gama exclusiva con método de tostado 'Arôneo', con 2 recetas únicas :**  
**Intense y Armonía**

## Intereses enológicos :

Estos Bloc 47, con tamaño de aproximadamente 47\*47\*7 mm, permiten una **aportación de madera lenta y sutil**, con una contribución a **la complejidad aromática** y a **la estructura del vino** actuando sobre **el color** (estabilización, fortalecimiento), dando a la vez **redondez**, ampliando **el volumen en boca** y **la sensación de dulzor**.

### Gama 'clásica'

- ✓ Contribuye a **la complejidad aromática** según el nivel de tostado con notas de almendra tostada, de caramelo, de vainilla, de coco, de clavo de olor, de pan tostado, de especias...

### Gama exclusiva 'Arôneo'

- ✓ Contribuye a **la estructura del vino** y a **la complejidad aromática** :  
**Intense** : dulzor, volumen, suavidad, redondez con aportación notable de pan de miel, almendra, regaliz y cacao  
**Armonía** : taninos fundidos y sedosos con aportación de caramelo y toques de pan de miel y regaliz.

## Consejos de utilización :

**Dosis** : la dosis recomendada (de 0,5 a 3 g/l) tiene que ser adaptada según su vino, la cepa y los efectos buscados. Hay que preferir dosis ligeras para los blancos, los vinos rosados y los tintos delicados cuando los tintos con más cuerpo pueden sacar provecho de dosis más consecuentes.

**Tiempo de contacto y de armonización** : 2 a 3 meses son suficientes normalmente para permitir una extracción óptima de estos Bloc 47. Para una integración y un fundido armonioso de la madera, aconsejamos un período equivalente (2-3 meses) después de la retirada de los Bloc 47.

### Consejos de utilización

Para los vinos blancos, aconsejamos la utilización de los Bloc 47 desde la fermentación alcohólica y de seguirla durante la crianza  
Para los vinos tintos, es aconsejado esperar la crianza.

## Envases :

- ✓ En bolsa de papel muy robusto de 25 kg (3 capas más 1 de polietileno HD)
- ✓ En bolsa de infusión en polietileno de 10 kg lista para usar.

## Condiciones de almacenamiento

Conservar productos en un lugar limpio, fuera de :  
✓ la luz y de la humedad  
✓ fuertes olores y de cualquier producto químico  
✓ fuente de calor

## Manipulación de los productos

✓ Abrir cuidadosamente el envase para no dañar las bolsas de infusión

## Características calidad :

Exclusivamente producidos con madera de roble francés (*Quercus sp*) secada y madurada antes de su transformación al aire libre durante por lo menos 48 meses, nuestros Bloc 47 no contienen alérgenos, y no provienen de, ni contienen organismos genéticamente modificados. Estos Bloc 47 gozan del mismo nivel de calidad que los demás productos Arôbois : **trazabilidad, HACCP, ISO 9001:2008, certificación kosher, análisis químicos...**

**Trazabilidad** : Cada lote de madera es identificado a recepción y seguido a lo largo de su transformación. Cada unidad de venta lleva un número único.

**Garantía calidad** : Hacemos varios controles a la recepción de cada lote de madera, así como análisis en un laboratorio independiente. Las proporciones de moléculas responsables del gusto "moho tapón", haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) y halofenoles (TCP, TeCP, PCP, TBP), cuyas trazas pueden encontrarse en la madera, no constituyen un riesgo de desviación sensorial de tipo "moho". La madera no sufre ningún tratamiento químico, enzimático, ionizante. Garantizamos su origen totalmente natural. Nuestro Sistema de Management de la Calidad está certificado **ISO 9001:2008** y nuestro proceso **HACCP** está reconocido por Intertek.

**Alérgenos** : sometidos a declaración : ausencia (**Directiva 2003/89/CE**)

**OGM** : sometidos a declaración : ausencia (**Reglamento 1829/2003 CE y 1830/2003 CE**)

**Utilización de los Bloc 47 en los vinos y los alcoholes** : la utilización de estos productos en los vinos y los alcoholes puede ser reglamentada. Recomendamos consultar con las autoridades competentes del país de uso.

**Consultarnos para cualquier información adicional :**

Arôbois S.A.S  
ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025  
46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE  
-Tel: +33 (0)5 65 38 62 38 - Fax: + 33 (0)5 65 39 77 49  
contact@arobois.com  
www.arobois.com



	<b>PROCESSUS QUALITE</b>	FT QUA 43-O
	Ficha Técnica – Bloc 47 de roble francés	Version 0 Créé le 30/05/17 Modifié le Page 1/2

## Materia prima

Para fabricar el mejor producto, hace falta la mejor materia prima. Nuestros Bloc 47 son elaborados a partir de roble francés de calidad óptima. Las especies utilizadas son el roble sésil (*Quercus sessiliflora*) y el roble pedunculado (*Quercus robur*). La madera que utilizamos es de calidad "fudre" (o sea de la misma madera que se utiliza para la fabricación de fudres). No contiene ni albura ni corteza.

Antes de su transformación, la madera está secada y madurada al aire libre durante por lo menos 48 meses.

La madera no está sometida a ningún tratamiento químico, enzimático, físico o ionizante, aparte la cocción. Aclaramos en particular que no usamos ningún fungicida (natamicina, piramicina...). Nuestros productos no contienen alérgenos, y no provienen de, ni contienen organismos genéticamente modificados. Garantizamos su origen totalmente natural.

Nuestro Sistema del Management de la Calidad está certificado **ISO 9001:2008** y nuestro proceso **HACCP** está reconocido por Intertek.

## Características físicas

- **Grado de tostado**

Proponemos los Bloc 47 en su forma sin tostar y en 2 gamas de tostado bien diferentes, para satisfacer mejor a cada cliente:

- ✓ *La gama de tostado "clásico" y original : medio light, medio y medio plus*
- ✓ *La gama exclusiva con método de tostado "Arôneo" : Intense y Armonía*

- **Tamaño de los Bloc 47**

Las dimensiones aproximativas de los Bloc 47 son 47 x 47 x 7mm. Estas medidas pueden variar según la receta o el nivel de tostado.

- **Humedad y densidad indicativas**

- ✓ *Humedad de los productos (según receta o tostado): entre 3 y 12 %*
- ✓ *Densidad aparente: entre 270 y 350 kg/m<sup>3</sup>*

- **Análisis químicos**

Nuestros **procedimientos de control** nos permiten garantizar concentraciones máximas de ciertas moléculas, estos estándares siendo basados en los de la Federación Francesa de la Tonelería (FFT). En particular, podemos evitar los riesgos siguientes:

- ✓ *Desviación sensorial de gusto "moho tapón" (haloanisoles y halofenoles)*
- ✓ *Riesgo de benzo(a)pirenos*

## Trazabilidad

Cada lote de madera está identificado luego de la recepción y controlado a lo largo de su transformación, según nuestros procesos **ISO 9001:2008** y **HACCP**. Cada unidad de venta lleva un número único, permitiendo, en caso de anomalía, de trazar hasta la recepción de la madera y el proveedor.

	<b>PROCESSUS QUALITE</b>	FT QUA 43-O
	Ficha Técnica – Bloc 47 de roble francés	Version 0 Créé le 30/05/17 Modifié le Page 2/2

## Embalaje

Nuestros productos son entregados envasados en saco de papel de 25kg o en bolsa de infusión de 10kg. Esta bolsa de infusión está protegida por otra en polietileno de baja densidad.

Para el transporte, las sobrebolsas están cargadas en big bags de polipropileno, y colocadas sobre paletas que cumplen la norma NIMF 15 (tratamiento térmico).

## Reglamentación

- **Uso de la madera en el vino**

En Europa, está sometido a los reglamentos (CE) N°1507 / 2006 y (CE) N°606/2009. En Francia, el reglamento Europeo se aplica para VDP, VDT y AOC. Para más información, contactarse con la autoridad competente en su país.

- ✓ *Alérgenos sometidos a declaración : ausencia (Directiva 2007/68/CE)*
- ✓ *OGM sometidos a declaración : ausencia (Reglamento 1829/2003 CE y 1830/2003/CE)*

## Almacenamiento y manipulación

- **Condiciones de almacenamiento**

- Recordamos que no se pueden apilar nuestras paletas.

- Todos los productos Arôbois se deben conservar en un lugar limpio fuera de:

- ✓ la luz,
- ✓ la humedad,
- ✓ fuertes olores (fuel, barnices, disolventes, detergentes...),
- ✓ cualquier producto químico (por ejemplo: productos fitosanitarios...)

- Conservar también la mercadería alejada de calderas o cualquier fuente de calor. No se debe utilizar fuego (encendedor, vela...) cerca de los productos, en particular en lugares donde se manipulan polvos.

- **Manipulación de los productos**

- Abrir los embalajes cuidadosamente, particularmente si se utiliza un cúter, para no dañar las bolsas de infusión.

## Anomalías

- **Tratamiento de las reclamaciones de los clientes**

- En el caso de una anomalía detectada sobre un producto nuestro, no duden en contactarse con nosotros informándonos del problema encontrado, mandándonos una ficha de reclamación.

- Para ayudarnos a tratar su reclamación eficientemente, es importante comunicarnos la información la más completa posible.

**ARÔBOIS SAS**  
 ZI de Biars sur Cère  
 Champ de Moë - BP 30025  
 46130 GAGNAC sur Cère - France  
 contact@arobois.com  
 Tel : +33 (0)5 65 38 62 38  
 Fax : + 33 (0)5 65 39 77 49  
 www.arobois.com



Producteur de copeaux de bois pour l'Oenologie

  
**Arôbois**  
 The essential French oak

www.arobois.com