

Los 'Ensamblajes by Arôbois'

¿ Usted quiere dar un perfil único a sus vinos o bebidas espirituosas con notas sutiles y a la vez complejas ?

Hoy es posible gracias a nuestros dos 'Ensamblajes by Arôbois', especialmente concebidos para ofrecer una paleta aromática extendida, con una aportación de aromas rica y elegante y un tiempo de contacto corto.



Las ventajas de nuestra madera : natural & aromática

- ✓ **secada naturalmente**
- ✓ **sin tratamiento**
- ✓ **aportación aromática intensa**
- ✓ **apta al contacto alimentario**



Nuestras ventajas calidad : seguridad alimentaria & trazabilidad

- ✓ **controles y análisis del producto**
- ✓ **trazabilidad**
- ✓ **regularidad del tamaño**
- ✓ **HACCP**

Esencias & Orígenes :

Roble francés

Especies : Roble francés (*Quercus sessiliflora* & *Quercus robur*)

Origen : Francia

Calidad : Madera nueva de calidad 'merrain', sin albura ni corteza.

Roble americano

Especie : Roble blanco (*Quercus alba*)

Origen : Centro de los EE.UU.

Calidad : Madera nueva de calidad 'merrain', sin albura ni corteza.

⇒ 2 recetas, 1 tamaño, 1 acondicionamiento

La única selección que hay que hacer, la más importante ...

¡ La suya, la de la aportación deseada !

⇒ 2 ensamblajes : blend 'finesse' y blend 'Gourmandise'

⇒ disponibles en un tamaño único

⇒ disponibles en un acondicionamiento único

Bolsa de 25 kg : introducción libre, a granel ⇒ contacto directo, rápido y optimizado de los chips

NB : este tamaño no está autorizado para una utilización en los vinos en la Unión Europea. Para las otras zonas geográficas u otras utilidades, recomendamos consultar con la autoridad competente de la cual depende.



Características de cada receta :

El blend 'finesse' revela aromas complejos y sutiles de pastelería y de especias combinados a bellas notas tostadas aportando, todo en finura, estructura y redondez.

⇒ **Con este blend, buen equilibrio aromático, sensación de dulzor y buena persistencia en boca.**

El blend 'Gourmandise' desarrolla sabores refinados de caramelo blando aliadas a notas ricas en vainilla, coco, y lácteas aportando una suave sensación azucarada y redondez.

⇒ **Con este blend, aportación aromática golosa y sutilmente fundida.**

Consejos de utilización :

Tiempo de contacto, de armonización, y dosis :

- ✓ **Tiempo de contacto corto** : gracias a un tamaño específico, estos blends ofrecen un tiempo de extracción muy rápido (aproximadamente 1 semana)
- ✓ **Tiempo de armonización recomendado** : hay que contar 3 o 4 semanas para una buena integración y una aportación armoniosamente fundida.
- ✓ **Dosis** : estos blends ofrecen un potencial aromático bastante poderoso. Por consiguiente, conviene utilizarlos a una dosificación moderada. 1 - 5 g/L es la dosis habitualmente utilizada, pero es preferible hacer pruebas para determinar la dosis la más adecuada según sus aplicaciones en vinos, bebidas espirituosas...

Precauciones de uso :

Condiciones de almacenamiento

- Conservar productos y sacos fuera de :
- ✓ la luz y de la humedad
 - ✓ fuertes olores y de cualquier producto químico
 - ✓ fuente de calor

Manipulación de los productos

- ✓ Se recomienda llevar máscara

Características calidad :

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 Moody International.

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 chips en los vinos y alcoholes : la utilización de los chips en los vinos y alcoholes puede ser reglamentada. Recomendamos consultar con la autoridad competente de la cual depende.

Consultarnos para cualquier información adicional :

Arôbois S.A.S - 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

