

	<b>PROCESO CALIDAD</b>	<b>FT QUAL 01-E</b>
	<b>Ficha técnica</b> <b>Chips de roble Francés</b> Chips, Bloques, Cubos, Polvo	Créé le 29/10/07 Version 8 Modifié le 21/05/08 Page 1/2

**Definición:** Nuestros productos son elaborados a partir de madera nueva de roble de tonelería. Las especies utilizadas son el roble sessile (*Quercus sessiliflora*), o el roble pedunculado (*Quercus robur*) para el roble francés y el roble blanco (*Quercus alba*) para el roble americano. La madera que utilizamos está de calidad “merrain” (para producir duelas) sin albura ni corteza. Antes de su transformación, la madera es secada y estabilizada al aire libre durante por lo menos 18 meses.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Grado de tostado:** las virutas de roble son tostadas o dejadas en su estado natural. No han sufrido ningún otro tratamiento químico, enzimático o físico más que la calefacción. Para las características de cada tostado, ver los perfiles sensoriales en la página siguiente.

**Tamaño de los chips (en mm) :**

	Largo	Ancho	Espesor
<b>M</b> (medio)	10 a 12	5 a 8	2 a 5
<b>S</b> (pequeño)	5 a 10	2 a 5	1 a 3
<b>XS</b> (chiquitín)	3 a 8	1 a 2	0.5 a 1
<b>C</b> (cubo)	10	10	10
<b>B</b> (bloque)	30	30	10
<b>P</b> (polvo)*	< 3	<1	<1

**Humedad** de los productos sin tostar

entre **10 y 15 %**

**Humedad** de los productos tostados

entre **2 y 4 %**

**Densidad**

entre **270 y 300 kg/m<sup>3</sup>**

\*: Los tamaños de nuestros productos son en conformidad con las exigencias de la reglamentación europea (EC) 1507/2006 y con las recomendaciones de la OIV con la resolución OENO 3/2005, excepto el polvo.

## TRAZABILIDAD Y ANÁLISIS QUÍMICAS

**Trazabilidad:** Cada lote de madera es identificado en la recepción y controlado a lo largo de su transformación. Nuestro proceso de calidad **HACCP** está reconocido por Bureau Veritas.

**Riesgo de gusto “moho tapón”:** las proporciones de moléculas responsables del gusto " moho tapón", Haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) y Halofenoles (TCP, TeCP, PCP, TBP), encontradas al estado de trazas en la madera no constituyen un riesgo de desviación sensorial de tipo " moho”

**Riesgo benzo(a)pirenos :** las virutas de madera no han sufrido de combustión, incluso en la superficie, no son ni carbonosos, ni desmenuzables al tacto. La proporción en benzo(a)pirenos es debajo el límite de detección.

## ENVASE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Nuestros productos son entregados envasados:

- ✓ en bolsa de papel muy robusto (3 capas más una de polietileno HD) de 25 kg.
- ✓ en bolsa para infusión de 6 kg lista para usar (vendidas por unidad o por 3 bolsas)
- ✓ en bolsa para infusión de 1kg
- ✓ en « infusette » para barricas (bolsas de 225g, vendidas por 12 o por 60)



Para el transporte, nuestras paletas son cubiertas con una funda plástica termoencogible y cumplen la norma NIMP 15. Los chips y otros productos de roble se deben conservar en lugares suficientemente secos, apropiados y libres de olores susceptibles de contaminarlos y al abrigo de la luz.

## REGLAMENTACIÓN

**Uso de los chips en el vino:** En Europa, está sometido a reglamentación (Reglamento (CE) N°1507 / 2006 del 11 de Octubre 2006). En Francia, la ley Europea se aplica para VDP, VDT y AOC.

**Alérgeno** sumiso a etiquetado: ausencia (*Directiva 2007/68/CE*)

**OGM** sumiso a etiquetado: ausencia (*Reglamento 1829/2003 CE y 1830/2003/CE*)

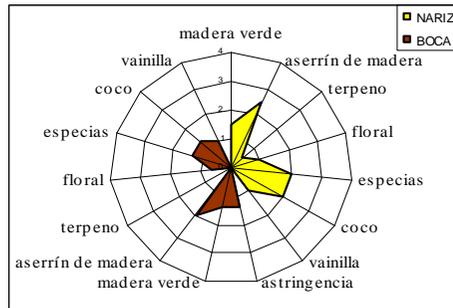
# Los tostados



# Los tamaños

*Sin tostar*

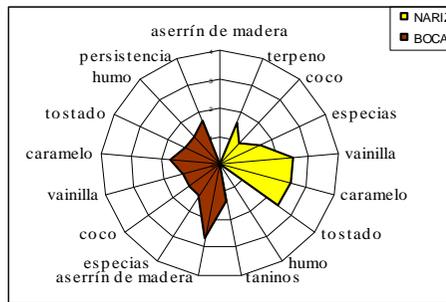
= **U**



Estabilización del color, volumen en boca y perfil afrutado del vino

*Tostado ligero*

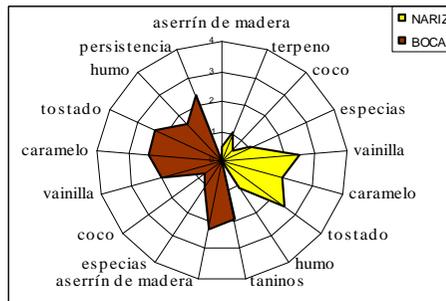
= **L**



Estabilización del color, carácter dulce y dulzor en boca

*Tostado medio*

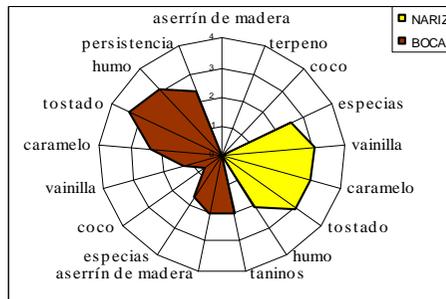
= **M**



Complejidad aromática, notas caramelo-toffee

*Tostado fuerte*

= **H**



Complejidad aromática, notas café-tostado

**TANINOS**

Dosis habitual de 0,5 hasta 5g/l



2 meses

**CRIANZA**

3 semanas

**FERMENTACIÓN**

3 días

**VELOCIDAD DE EXTRACCIÓN**



**BLOQUE = B**



**CUBO = C**



**Tamaño medio = M**



**Tamaño pequeño = S**



**Tamaño chiquitín = XS**



**Polvo = P\***