

Nuestras maderas para la vinificación



Tamaños aconsejados : polvo P*, chiquítin XS, y medio M** para Arôneo**

Tostados aconsejados : sin tostar U, ligero L y los chips Arôneo

Especies aconsejadas : roble francés, roble americano

Intereses enológicos

Vinificación en tinto y rosado

- ✓ Estabilización del color
- ✓ Ampliación del color
- ✓ Desarrollo de las notas afrutadas
- ✓ Disminución del carácter vegetal
- ✓ Ampliación del volumen en boca

Vinificación en blanco y rosado

- ✓ Ampliación del volumen en boca
- ✓ Ampliación de la sensación de dulzor
- ✓ Disminución del carácter vegetal
- ✓ Desarrollo de las notas afrutadas
- ✓ Protección contra la oxidación

Dosis habitual : 1 - 10 g/L

Tiempo de contacto : De unos días hasta 2 semanas dependiendo del tamaño de los chips y del tiempo que dura la fermentación alcohólica.

Envases

- ✓ En bolsa de papel muy robusto de 25 kg(3 capas más 1 de polietileno HD)
- ✓ En bolsa de infusión de 6 kg lista para usar (vendida por unidad o por 3 bolsas)
- ✓ En bolsa de infusión de 10 kg lista para usar
- ✓ En bolsa de infusión de 1 kg lista para usar

Utilización de los chips

- ✓ *A granel* : agregarlos poco a poco cuando se llena el tanque con el vino o las uvas
- ✓ *En bolsa de infusión* : atar la bolsa dentro del tanque antes de llenarlo para que no flote

Precauciones de uso

Condiciones de almacenamiento

- Conservar productos y bolsas 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 las cajas cuidadosamente para no dañar las bolsas de infusión contenidas en las cajas.
- ✓ Llevar máscara para protegerse las vías respiratorias y gafas para protegerse los ojos para la utilización de polvos

