



BOISÉ

Gama Inspiration - #07.3



Impacto enológico

- Adiciona notas de especiarias e dulçor em boca
- Aumenta a intensidade e aromática
- Appor da redondeza no ataque e da estrutura no final

Uso

- Em função do objetivo, durante o estágio, antes ou depois da fermentação malolática.
- As doses recomendadas são segundo as características do mosto e do vinho e dos objetivos dos perfis procurados: entre 1 a 3 aduelas/hL
- Fixação das aduelas por meio das perfurações se há presença de um sistema de agitação, ou bem o uso a granel sem necessidade de fixação.
- Tempo de contacto de 4 meses

Características técnicas

Aduelas tostadas segundo um processo específico em que a madeira é selecionada em base de um conjunto de marcadores analíticos.

Composição: Quercus sp. De origem francesa

Dimensões (C x L x A em mm): 950x50x7

Volume ocupado (embalagem de 63 aduelas): 20L

Acondicionamento

Pacote de 12Kg +/- 5% que contém 63 aduelas

Película de proteção adequada ao contacto com alimentos

Embalagem (Caixa de cartão)

Condições e tempo de conservação

- Produto de qualidade alimentar e sensível às condições de armazenamento.
- Conservação na sua embalagem de origem fechada, sem contacto do saco com o solo, em um ligar temperado (5 a 40°C) expeto de dores e produtos químicos
- Uso possível até 5 anos depois da sua produção em caso de conservação nas condições indicadas.

Regulamentação e qualidade

- Denominação regulamentada: troncos de madeira
- Certificação ISO 22000, PEFC, Kashar
- Respeita os regulamentos e resoluções seguintes
 - (UE) 2019/934 e CE 2021/1165
 - Artigo L-212-1 do Código do Consumidor
 - Codex Enológico Internacional, aparas de madeira de carvalho Oeno 3/2005
 - Regulamento (CE) n.º 1935/2004
 - Regulamento (UE) n.º 1169/2011
- Rastreabilidade completa de origem da madeira até ao lote final
- FDS, certificado de conformidade e alimentício segundo pedido