



Ficha técnica Chips de roble - Winepro

Chips de roble **Winepro**

DESCRIPCIÓN

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Los productos de la gama se caracterizan por aportar una gran finura en boca y complejidad aromática. Se distinguen: por su tamaño

Chips / Rice: para una extracción mayor de todos los compuestos aromáticos.

por el origen de la madera de roble utilizada

francés (FR) o estadounidense (US) para la expresión de aromas complementarios. La madera US refuerza el aspecto moca/coca, aporta menos taninos y tiene un impacto organoléptico más rápido.

por el nivel de tostado

con las calidades FUERTE, MEDIO, LIGERO, INTENSE, COMPLEXE, SYMPHONIE, DOUCEUR, DOUCEUR CARAMEL DELICAT.

HUMEDAD Y DENSIDAD

Humedad de los productos (segun tostado) : entre 2 y 17 %. Densidad aparente: entre 270 y 300 kg/m3

MODO DE EMPLEO

La palabra " chips de roble" describe toda una gama de tamaños y de tostados. Nuestros productos no han sufrido ningún tratamiento químico, enzimático o físico otro que la calefacción (tostado).

Disperse los chips en diferentes alturas de la cuba con la ayuda de cuerdas para una muy buena difusión y una perfecta homogeneización de los compuestos y aromas.

Precaución: súbalas todas las semanas si la difusión no es homogénea en todo el volumen del vino. Controlar la dosis de dióxido de azufre libre en el vino. Dosis de azufre activo libre > 0.6 mg/l.

SERVEIS I PRODUCTES TECNOLÒGICS PEL VI, S.L., S.L.

🕜 Avda. del Castell, 26 - 08731 St. Martí Sarroca (BCN)

Tel. +34 629 874 243

servitec2100@gmail.com

Estas informaciones se refieren únicamente al producto indicado constituyen una garantía, en ningún caso el usuario es exento del re de las normas de seguridad y de la utilización incorrecta del produc





Ficha técnica Chips de roble - Winepro

Chips de roble **Winepro**

EMBALAJE

Nuestros productos son entregados envasados:

- en bolsa de papel muy robusto (4 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 redes de polietileno de 5 kg, envueltos en una bolsa de 10 kg no fraccionable.

CONDICIONES, TIEMPO DE CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN

Los productos se deben conservar en un lugar limpio fuera de:

- · la luz,
- la humedad,
- fuertes olores (fuel, barnices, disolventes, detergentes, ajo...),
- cualquier otro producto químico (por ejemplo: productos fi¬tosanitarios...)

Conservar también los productos alejados de calderas o cualquier otro tipo de fuente de calor. No se debe utilizar fuego, (encendedor, vela...), cerca de los productos.

Abrir las cajas cuidadosamente, particularmente si se utiliza un cúter, para no dañar las bolsas de infusión contenidas en

Al manipular los chips, se recomienda llevar guantes como protección contra las astillas.

LEGISLACIÓN

Uso de los chips en el vino

En Europa, está sometido al Reglamento Delgado (UE) N°934/2019. En Francia, el reglamento europeo se aplica para los VDP, VDT y AOC. Para más información, contactar con la autoridad competente en su país.

Alérgenos sometidos a declaración

ausencia (UE N° 1169/2011)

OGM sometidos a declaración

ausencia (Reglamento 1829/2003 CE y 1830/2003/CE)

SERVEIS I PRODUCTES TECNOLÒGICS PEL VI, S.L., S.L.

Avda. del Castell, 26 - 08731 St. Martí Sarroca (BCN)

Tel. +34 629 874 243

servitec2100@gmail.com

Estas informaciones se refieren únicamente al producto indicado constituyen una garantía, en ningún caso el usuario es exento del res de las normas de seguridad y de la utilización incorrecta del product