



Ficha técnica

Duelas de roble - Winepro

Duelas de roble Winepro

DESCRIPCIÓN

Nuestra gama de duelas está compuesta por trozos de madera de roble cuidadosamente seleccionados, secados y tostados para otorgar a los diferentes vinos que se tratarán notas cualitativas variadas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- **Tamaño**
 - 96cmx4,7cm x0.7cm
(Tostados frescor solo disponible en este tamaño)
 - 96cmx4,7cm x1.2cm
- **Superficie**
 - 0,103m² para duela de 7 mm
 - 0,114m² para duela de 12 mm
- **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.
- **Nivel de tostado**

con las calidades INTENSE, COMPLEXE, SYMPHONIE, DOUCEUR, DELICAT y FRESCOR

MODO DE EMPLEO

Nuestros productos se entregan envasados para una implantación de las duelas, en las cubas sin ningún impedimento, y permitiendo también una recuperación fácil de los productos tras su empleo. La presencia de los orificios en los dos extremos facilita el manejo y distribución.

Disperse las duelas en diferentes alturas de la cuba con la ayuda de cuerdas sintéticas entre los orificios 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.



Ficha técnica

Duelas de roble - Winepro

Duelas de roble Winepro

EMBALAJE

Nuestros productos son entregados envasados:

- Las duelas frescor se venden envasadas por paquetes de 120 duelas
- El resto de duelas de 7mm se venden envasadas por paquetes de 50 duelas
- Las duelas de 12mm se venden envasadas por paquetes de 25 duelas

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 fitosanitarios...)

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.

Al manipular las duelas, se recomienda llevar guantes como protección contra las astillas

LEGISLACIÓN

Uso de las duelas 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)