

Boisé Signature - Fr



Caratteristiche tecniche

Trucioli leggermente riscaldati secondo un processo specifico

Composizione: Quercus sp. di origine francese

Granulometria: maggior parte dei chips trattenuti da una maglia da 8 a 20 mm

Volume occupato (per sacco da 10 kg): 14 l

Confezionamento

Sacco da 10 kg
Possibilit  di confezionamento in Big-bag da 200 o 400 kg su richiesta

Rete in poliestere alimentare (maglia 1,5 - 1,8 mm)
Sacco in polietilene alimentare termosaldato

Risultato enologico

- Ravviva la frutta
- Energizza la bocca fornendo volume e vivacit 
- Nessuna nota tostata Revives the fruit

Utilizzo

- Secondo l'obiettivo, durante la fermentazione alcolica o l'affinamento (prima e occasionalmente dopo la fermentazione malolattica)
- Dose consigliata secondo le caratteristiche del mosto e dei profili ricercati: tra 1 e 3 g/l
- Si consiglia di fissare delle reti con occhielli in caso la vasca disponga di un sistema di agitazione o per l'utilizzo da sfuso
- Tempo di contatto di 8 settimane per un'estrazione completa dei composti del legno

Condizioni e durata di conservazione

- Prodotto di qualit  alimentare sensibile alle condizioni di immagazzinamento
- Conservare nell'imballaggio originale sigillato, senza contatto diretto del sacco con il suolo, in ambienti a temperatura moderata (5 - 40  C) esenti da odori e prodotti chimici
- Possibilit  di utilizzo fino a 5 anni dalla produzione se conservato alle condizioni indicate

Normativa e qualit 

- Denominazione regolamentare: pezzi di legno
- 100% quercia francese
- Certificazione ISO 22000, ISO 50001, PEFC, Kosher
- Questo prodotto   conforme alle seguenti normative:
 - o (UE) 2019/934 e CE 2021/1165
 - o Articolo L-212-1 del Codice del Consumo
 - o Codice enologico internazionale, foglio 3/2005 dei pezzi di legno di quercia di Oeno
 - o Regolamento CE 1935/2004
 - o Regolamento (UE) 1169/2011
- Monitoraggio completo dall'origine al lotto finale
- SDS, certificati di qualit  e alimentari su richiesta