

FICHA TÉCNICA

STAVES ŒNOBOIS® 18mm

ORIGIN, EXPRESSION, ABSOLUTE

FORMULACIÓN

Duelas de roble nuevo francés proveniente de las especies *Quercus robur* y *Quercus petraea*. La madera utilizada para la elaboración de estos productos es proviene únicamente de bosques franceses. Los bosques son cultivados naturalmente y no reciben productos de tratamiento. La madera es almacenada durante 24 meses al aire libre antes de su transformación. No se utiliza ningún producto químico durante las etapas de fabricación ni durante el almacenaje. La madera se transforma en duelas y se tuesta con un doble calentamiento: cocido en el fondo con un horno a convección y en superficie por infrarrojo. La torrefacción puede ser ligera (**ORIGIN**), mediana (**EXPRESSION**), o fuerte (**ABSOLUTE**).

CAMPO DE APLICACIÓN

Utilización en vinos blancos, rosados y tintos, durante las fermentaciones o la crianza.

Este producto es para uso enológico y su utilización está sujeta a reglamentación. Referirse a la legislación local en vigor.

DOSIS RECOMENDADAS

Vinos blancos y rosados : 0.25 à 1 duela / hL. Vinos tintos : de 0.5 à 1.5 duelas / hL. Adaptar la dosis al objetivo buscado en el vino.

MODO DE EMPLEO

Anadir en el depósito por inmersión directa de las piezas de madera en el vino.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto	Tablas de madera
Color	Origin : beige claro Expression : marrón mediano Absolute : marrón oscuro
Dimensiones	Longitud : 90 cm Anchura : 5 cm Espesor : 1.8 cm
QUIMICAS	
Benzo(a)pireno	< 50 ng / g
Pentaclorofenol	< 100 ng / g
2, 3, 4, 6 Tetracloroanisol	< 1 ng / g
2, 4, 6 Tricloroanisol	< 0,2 ng / g
Pentacloroanisol	< 100 ng / g

Hierro	< 100 mg / kg
Arsénico	< 2 mg / kg
Plomo	< 5 mg / kg
Mercurio	< 1 mg / kg
Cadmio	< 0,5 mg / kg
MICROBIOLÓGICAS	
Gérmenes aerobios mesófilos	< 10 ⁴ UFC / g
Salmonellas	Ausencia / 25 g
Coliformes	< 10 UFC / g
Levaduras	< 10 UFC / g
Mohos	< 10 ⁴ UFC / g

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en un lugar seco. No almacenar cerca de productos químicos como pesticidas, fertilizantes, productos de limpieza, productos de tratamiento para la madera o elementos clorados.

ACONDICIONAMIENTO

Cajas de cartón de 20 duelas, protegidas por una película plástica certificada para contacto alimentario. Presentación de las duelas en paquete de 2 x 10 unidades, unidas por 2 hilos alimentarios, para fijar directamente en el tanque de vinificación o de crianza por una o dos extremidades.



LC/29-10-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92