TOSTADO A FUEGO DE ROBLE

O

SIN TOSTAR

/ Fermentación

FINE DE ROBLE

Madera fresca o tostada

Higrometría controlada

24 meses de secado

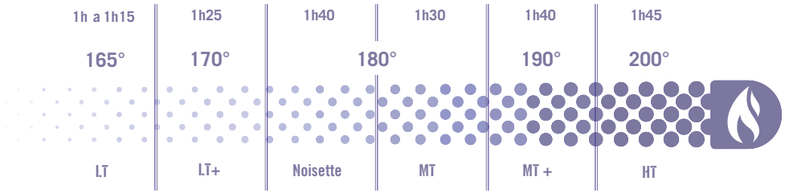
OBJETIVOS :

- Potenciar la fruta y el volumen
- Sin aporte leñoso

APORTES / BENEFICIOS :

· Estabiliza e intensifica el color,
· Reduce las notas vegetales,
· Aumenta la intensidad aromática: la expresión de la fruta,
· Aumenta el volumen en boca: aporta dulzor,
· Revela el potencial aromático de la variedad,
· Protege el vino de los efectos de la oxidación y la reducción,
· Inhibe la actividad de las lacasas,
· Prepara los vinos para su crianza.

PARÁMETROS DE TOSTADO



NADALIÉ

OAK ADD INS

FERMENTACIÓN

Uso

Vino tinto

En el momento del encubado durante la vendimia o en fase líquida - compatible con la termovinificación.

Vino blanco

En fase líquida durante la fermentación.

Dosificación

3 g/L
En uvas con poco potencial.

2 g/L
En uvas con gran potencial.

Duración | Tiempo de fermentación

De varias horas a algunos días
– actúa muy rápidamente.

		TIEMPO DE CONTACTO	CANTIDADES RECOMENDADAS	EMBALAJE	PALLET		
					CANTIDAD	DIMENSIONES	PESO BRUTO
Fine de Roble	2 a 4 mm		2 a 3 g / litro	Bolsa a granel de 18 kg Bolsa de infusión de 9 kg	35 x 18 kg 30 x (2x9kg)	1,1 x 1,1 x 2,4 m	630 kg 540 kg

ISO 22000
BUREAU VERITAS Certification