TOSTADO A FUEGO DE ROBLE

o

SIN TOSTAR

/ Fermentación y crianza corta

OAK CHIPS

Madera fresca o tostada

Higrometría controlada

24 meses de secado

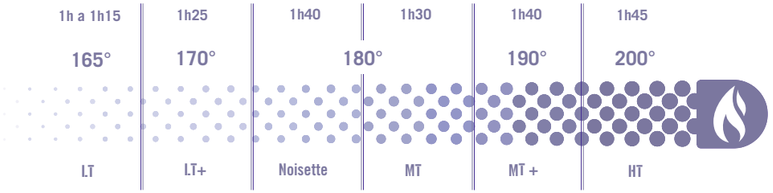
OBJETIVOS :

Volumen, redondez, estructura, y complejidad aromática

APORTES / BENEFICIOS :

· Aumenta el volumen y la redondez en boca,
· Intensifica y respeta la expresión de la fruta,
· Refuerza la estructura,
· Amplía la paleta aromática asociada al tostado,
· Reduce las notas vegetales,
· Estabiliza el color,
· Protege el vino de los efectos de la oxidación y la reducción.

PARÁMETROS DE TOSTADO



NADALIÉ

OAK ADD INS

FERMENTACIÓN Y CRIANZA CORTA

Uso

vino tinto

• En **fermentación,**
• Después del **trasiego :**
En fase líquida durante la fermentación alcohólica y/o maloláctica - compatible con la termovinificación.

• En **crianza** y **afinamiento :**
En vinos terminados por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

vino blanco

• En **fermentación :**
Después del trasiego.

• En **crianza** y **afinamiento :**
En vinos terminados por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

Dosificación

de 2 a 5 g/L
Según las características del mosto o del vino.

Duración | Tiempo de fermentación | Crianza corta

Variable, de unas pocas semanas a 2 meses.
En función de las características de su vino y de los objetivos deseados.

		TIEMPO DE CONTACTO	CANTIDADES RECOMENDADAS	EMBALAJE	PALLET		
					CANTIDAD	DIMENSIONES	PESO BRUTO
Oak Chips	4 a 40 mm	1 - 2 meses	2 a 5 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 2,2 m	630 kg 540 kg

ISO 22000
BUREAU VERITAS Certification