

Chips US

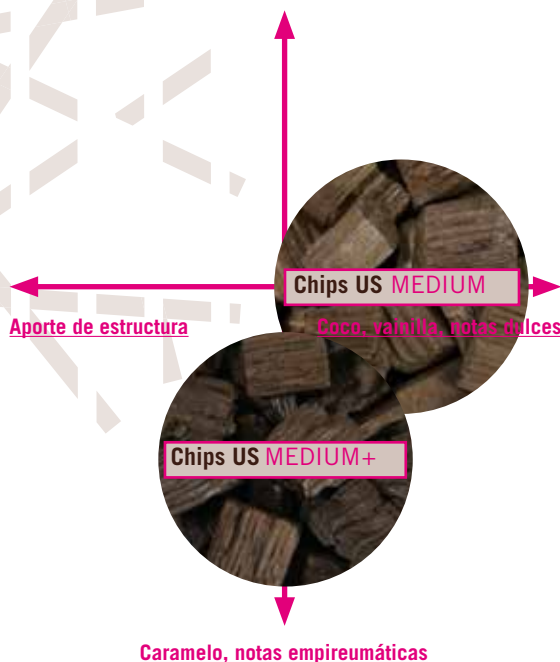
Chips de roble americano de la variedad *Quercus Alba*. El roble utilizado para nuestros chips es seleccionado por nuestros expertos y envejecido naturalmente en parque al aire libre. Según el nivel de tostado aplicado, la torrefacción revela una amplia gama aromática partiendo desde las notas discretas del coco hasta las notas de moka, y confiriendo a los vinos frescura y dulzura intensa.

INTERES ENOLÓGICO

- > **Los chips US** se utilizan en la crianza para vinos blancos, tintos o rosados confiriéndoles notas de madera intensas y complejas a la vez.
- > **Los chips US** se utilizan también durante la fermentación alcohólica y maloláctica, en vinos blancos, tintos y rosados. Se consigue un aporte discreto de madera, y se refuerza el volumen y el final en boca de los vinos de forma considerable, jugando con la interacción de los microorganismos con el roble.

LOS PRODUCTOS

Resalta el carácter afrutado, respeto de la tipicidad



DOSIS DE EMPLEO

Las dosis dependen del objetivo buscado por el enólogo. Se recomienda hacer ensayos en laboratorio para determinar la dosis.

Vinos blancos y rosados: dosis media entre 0,5 y 2 g/L.
Vinos tintos: dosis medias entre 1 y 4 g/L.

MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

> Utilización por inmersión directa en sacos en el mosto o vino a tratar.

> **En fermentación alcohólica o maloláctica:** antes del llenado de la cuba, se recomienda fijar los sacos de chips (en la parte baja del depósito) para evitar que suban a la superficie. El tiempo de contacto varía de 10 días a 4 semanas.

> **En crianza:** se recomienda realizar remontados durante la primera semana de contacto para favorecer la extracción y obtener un resultado homogéneo. Se puede complementar con aportes de oxígeno. Tiempo de contacto óptimo: entre 4 y 8 semanas, en función de la degustación de los vinos.

PRESENTACIÓN

> Saco de 18 kg, en 3 sacos de infusión de 6 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar dentro del embalaje de origen herméticamente cerrado a temperatura 20° y en un lugar seco, al abrigo de la luz y aislado de productos químicos (funguicida, pesticida y productos de limpieza...) productos a base de cloro y productos de tratamientos de maderas.

SR 25/04/2012



Lamothe-Abiet
 Z.A. Actipolis
 Avenue Ferdinand de Lesseps
 33610 CANÉJAN / BORDEAUX
 Tél. 33 (0)5 57 77 92 92