

## Oak Inside

Perlas del corazón del roble destinadas a prolongar la vida de las barricas. El roble es seleccionado y envejecido naturalmente en parque al aire libre durante 24 meses mínimo. Su forma esférica única, permite un uso a la vez fácil y preciso para todo tipo de barricas. Según el origen del roble (francés o americano) y el tostado elegido, los Oak Inside no solo aportan a los vinos elegancia y complejidad aromática, sino también fineza y suavidad, como una crianza en barrica recientes.

### INTERÉS ENOLÓGICO

- > Los **Oak Inside** se utilizan en crianza para los vinos blancos, rosados o tintos y confieren notas de madera intensas y complejas.
- > Los **Oak Inside** se utilizan también durante la fermentación alcohólica y maloláctica, sobre vinos blancos y rosados. Beneficiando de la interacción entre los microorganismos y la madera, los Oak Inside aportan complejidad aromática, dulzura y estructura a los vinos.

**La utilización de Oak Inside es directa y sencilla, no se requiere equipo particular, utilizando simplemente la boca del tonel.**

### LOS PRODUCTOS

Los Oak Inside existen en roble francés y americano y vienen en dos tipos de tostado:



### DOSIS DE EMPLEO

> **La dosis depende de varios factores:** la edad de la barrica, el tipo de vino, el perfil organoléptico buscado. Consulte con su enólogo.

> **Dosis medias para barricas de 3 años:**

**Vinos blancos y rosados:**

Dosis medias entre 10 y 20 Oak Inside/hL

**Vinos tintos:**

Dosis medias entre 30 y 40 Oak Inside/hL

### MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

> **Utilización por inmersión directa de Oak Inside en el vino o mosto a tratar.**

> **En fermentación alcohólica o maloláctica** en vino blanco o tinto. Para ampliar el efecto de Oak Inside, se recomienda dejar el vino con lías finas y removerlas frecuentemente.

**Tiempo de contacto:** 3 meses.

> **En la crianza** de vinos blancos y tintos: incorporación durante la crianza.

**Tiempo de contacto:** entre 3 y 10 meses según el objetivo organoléptico y el perfil de vino deseado.

### EMBALAJE

> **Bolsa de 450g**, alrededor de 70 bolas de madera.

### CONSERVACIÓN

Conservar dentro del embalaje original herméticamente cerrado en un lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y de productos químicos (fungicidas, pesticidas, productos de limpieza...), de productos a base de cloro, de productos de tratamiento de la madera y de maderas tratadas.

SR 19/09/2013

