



CHIPS

TONNELLERIE
Vernou

Colección Alternativos



DESCRIPCION

Chips de roble francés cortados alrededor de 5 y 8 mm, con un espesor de 1,5 mm por los **CHIPS MEDIANOS** y cortados alrededor de 2 y 5 mm, tipo cerillas para los **CHIPS FINOS**.

Secado natural al aire libre durante 18 meses mínimo.
Envasados en sacos PEBD alimenticios opaco de 10 kg + sacos de infusión en malla de nilón en opción, protegidos cartones.

APLICACIONES

Los **CHIPS MEDIANOS** se aplican tanto durante crianza que fermentación alcohólica y maloláctica, a contrario de los **CHIPS FINOS** solamente recomendadas para crianza y fermentación alcohólica.

Durante el encubado, poner directamente los **CHIPS MEDIANOS** en el tanque o los **CHIPS FINOS** en la vendimia.

Plazo de contacto :
CHIPS MEDIANOS : 1 a 2 meses **CHIPS FINOS** : el periodo de la fase fermentaria

Dosis : 2 a 4 g/L según el efecto deseado.

RESULTADOS

Los compuestos fenólicos del roble se combinan durante la fase fermentaria con los taninos y los anthocianos de la uva. Permiten fijar el color y proteger contra la oxidación y el oscurecimiento, aportar al vino volumen y graso, reforzando la estructura; así como una mayor complejidad aromática.

LEGISLACIÓN

Producto respetando la norma europea (CE) 1507/2006 del 11/10/2006.
Uso reglamentado en los países de la Unión.