



# ROBLE WINEOAK by Vinicas

## Chips y polvo

### DESCRIPCION

Los Chips y Polvos de Roble **WINEOAK** pueden agregarse durante o después de la fermentación. En tintos durante la fermentación pueden agregarse directamente en la moledora o por debajo de la masa de orujos mediante mallas de infusión.

### ORIGEN DE LA MADERA

Roble Frances y Americano sin tostar o tostados, provenientes de madera nueva secada al aire 24 meses, calidad tonelería, en roble francés de las subespecies de roble sessile o petraea (*Quercus sessiliflora* - Centro de Francia y/o Vosges), o el roble pedunculado (*Quercus robur*-Limousin), y en roble Americano (*Quercus Alba*).

Humedad relativa: 3-5% para los productos tostados y 10-15% para los productos sin tostar

### DOSIS

La dosis recomendada es 2 - 4 g/l.

El tiempo de contacto varia dependiendo del objetivo de la aplicación, pero normalmente para una extracción total normalmente señalamos que ocurre dentro de 4-6 semanas.

### CALIDAD

Trazabilidad: Siguiendo la normativa APPCC-HACCP cada lote de materia prima es etiquetado y controlado a lo largo del proceso productivo.

Análisis de materia prima: TCA's (cloroanisoles y clorofenoles) - "Sabor a moho o corcho".

Análisis de producto terminado: TCA's, metales pesados y Benzopirenos.

Los benzopirenos controlan que el proceso de tostado no haya producido ninguna partícula dañina.

### ENVASADO

Nuestros productos son envasados en:

Sacos de 3 capas (2 papel y una lámina de plástico intermedia aislante) de 20 o 10 kg.

Bolsas de infusión de 10 kgs. Calidad alimentaria de algodón o poliéster + saco de papel exterior.

### ALMACENAMIENTO

Mantener el producto en lugar seco, alejado de humedades y fuera de focos peligrosos de contagio de olores o TCA's Fecha de caducidad: 3 años desde la fecha de fabricación.

### REGLAMENTACIÓN:

Internacional: OIV Resolución OENO n° 6/2001, 9/2001 y 3/2005.

UE: Reglamento CE n° 2165/2005 (20/12/2005) y Reglamento CE 1493/1999.