



GRANULADO Tipo Arroz Sin Tostar

Grano de Arroz de Roble Francés en bolsas de infusión tostado
medio de calidad enológica

→ DESCRIPCION TECNICA

La experiencia Canadell. Una selección rigurosa de la mejor calidad de roble francés. Un seguimiento completo del bosque hasta vuestra bodega, y una elaboración perfecta y respetuosa de las reglas del arte: Secado sistemático de 24 meses mínimo. Control del tostado en los dos hornos de nuestra unidad de producción de Trie Sur Baise (Sur-oeste de Francia). Almacenamiento, envasado y entrega en las mejores condiciones. Productos de roble para la Enología. 100% madera de roble sésil francés (Quercus Petrae) procedente de los mejores bosques de Francia. Elaborados únicamente a partir de duramen de roble (parte noble del tronco), sin corteza y garantizado. Totados: Madera Natural, afinada pero no tostada: Frescura, volumen, afrutado. Esencial: Graso, caramelo, vainilla, Superior: Graso, especiado, vainilla, chocolate. Presentación: Los productos son elaborados mediante un afinado natural de 2 años al aire libre, tras un período inicial de dos meses de riego. Todos los productos menos las duelas, son acondicionados en redes de infusión de 10kg. de calidad alimentaria, permitiendo controlar la duración de contacto. Las duelas son suministradas con un agujero en cada extremidad para hacerlas compatibles con cualquier sistema anclado. Producto: Chips de roble de calidad enológica. Tamaño: Astillas de 1 x 0,2 cm (\pm 0,3 cm). Origen: Francia, Q. Petrae Grano fino a extra fino 100% madera noble, sin corteza ni albura. Tratamiento: 2 meses de riego + 2 años de secado al aire libre. Tostar: termo-tratamiento por convección, asistido por ordenador.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Producto: Chips de roble de calidad enológica. Tamaño: Astillas de 1 x 0,2 cm (\pm 0,3 cm). Origen: Francia, Q. Petrae Grano fino a extra fino 100% madera noble, sin corteza ni albura. Tratamiento: 2 meses de riego + 2 años de secado al aire libre. Tostar: termo-tratamiento por convección, asistido por ordenador.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 0,5 a 15 g/L, durante 1 a 10 emanas, según perfil y intensidad esperados.

→ FORMA DE EMPLEO

En contacto con el vino, en fermentación o crianza, en forma de infusión, con agitación o remontajes, posiblemente acompañado de micro-oxigenación. También para la producción de concentrados líquidos en base acuosa o alcohólica.





GRANULADO Tipo Arroz Sin Tostar

→ CONSERVACION Y CONFECCION

En el envase original, en almacén limpio, seco y sin olores, lejos de otros productos, a 15/ 20°C. Vida Útil: 1 uso.

Filetes de infusión de 10 kg en envase protectorio.

