



DUELAS Tostado Medio

.....
Planchas de roble de calidad enológica, para cubas y depósitos
.....

→ 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.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Producto: Planchas de roble de calidad enológica, para cubas y depósitos. Tamaño: Standard: 95x5x0.7 – Ancha: 95x8x1 – Personalizados posibles . Origen:

Francia, Q. Petrae

Grano fino a extra fino - Allier, Jupilles, Tronçais

100% madera noble, sin corteza ni albura

Crianza Exterior: 2 meses de riego + 2 años de secado al aire libre. Tostar: termo-tratamiento por convección, asistido por ordenador.

→ DOSIS DE EMPLEO

Aplicación: Cm 95x5x07 x 225 litros

100% 15 staves

60% 9 staves

40% 6 staves

Cm 95x7x07 x 100 litros

100% 9 staves

60% 5,4 staves

40% 3,6 staves





DUELAS Tostado Medio

→ FORMA DE EMPLEO

En contacto con el vino, desde la fermentación para vinificación integral, u en crianza, posiblemente acompañado de micro-oxigenación. Las duelas son colocadas en cubas.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Vida Útil: Hasta agotamiento (9-12 meses), pero siempre en contacto con el vino. No aconsejamos el limpiar y reutilizar de las duelas. En el envase original, en almacén limpio, seco y sin olores, lejos de otros productos, a 15/ 20°C y 30% de humedad, durante 24 meses.

Lotes de 50; paletas de 3000 duelas (60 lotes).

