

GRANULAR DE CHENE

Polvo de roble americano y frances

* POLVO DE ROBLE FRANCES :
QUERCUS PETRAEA

CHENE FRESH GRANULAR (TOSTADO SUAVE):

Color: beige claro, crema.

Perfil organoléptico: afrutado coco.

Propiedades enológicas: sensación de frescura, intensificación de la estructura del vino.

CHENE SWEET GRANULAR (TOSTADO MEDIO):

Color: marrón claro.

Perfil organoléptico: vainilla, pan tostado.

Propiedades enológicas: aumento de la sensación de azúcar, aparición de matices tostados y a madera.

* POLVO DE ROBLE FRANCES :
QUERCUS ALBA

CHENE AMERICAN FRESH GRANULAR (TOSTADO SUAVE):

Color: beige claro, crema.

Perfil organoléptico: coco.

Propiedades enológicas: desarrollo del carácter afrutado.

CHENE AMERICAN BLEND GRANULAR (TOSTADO FUERTE):

Color: chocolate.

Perfil organoléptico: coco, moka.

Propiedades enológicas: aumento de la sensación de azúcar, aparición de matices a vainilla y ahumados.

EMPLEO EN ENOLOGÍA:

Vinos blancos: en fermentación incorporar 0,5 a 2g/L granulares después del desfangado.

Vinos tintos: en el encubado incorporar 0,5 a 3g/L granulares a medida que se llena la Cuba.

Los Chene: Para utilizar en una extracción rápida de compuestos aromáticos. En algunos casos, permite limitar la percepción de carácter vegetales.

CHENE GRANULAR

Verificación

UTILIZACIÓN Y EL ALMACENAMIENTO:

Dosificación y tiempo de maceración: Definidos por el seguimiento sensorial. Remitirse a la reglamentación en vigencia.

PRESENTACIÓN:

Bolsas de polietileno de calidad alimentaria de 20 kg. conservar fuera del envase de origen a temperatura moderada (5 a 25°C) higrometría inferior a 75%.

Locales ventilados, no susceptibles de comunicar gustos y olores.

Duración límite de utilización:

3 años productos sensibles a la contaminación atmosférica.