



# A2F/V

.....  
Nuevo oak alternativo para conferir importantes notas boisée  
.....



## → DESCRIPCION TECNICA

**A2F/V** es un producto que se identifica por la capacidad de aumentar la estructura del vino y de caracterizarlo con perfil de roble y tostado. Gracias a sus dimensiones garantiza una buena estabilidad de cesión que a los 20 días ya perfila las características organolépticas del producto acabado. Interesante también utilizarlo en fermentación con uvas maduras para dar estructura y complejidad, con caracterización de afinado en madera.

**A2F/V** caracteriza el vino con notas Grillé y en particular se identifica con el pan tostado. Su acción estructurante incide sobre el dulzor respecto al perfil aromático de la uva.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Origen: America.

Especie: *Quercus Alba*

Dimensiones: 1x0.2 cm

Tostado: fuerte.

Características madera Americana

Quercus alba

- Maduración: al aire libre más de 10 meses
- Origen: roble americano de Ohio
- Color: de marrón claro a marrón oscuro
- Humedad: inferior al 3 - 4 % en los menos tostados y 2 - 3 % en los más tostados.

## → DOSIS DE EMPLEO

La dosificación de los Boisélevage normalmente varia de 100 a 500 g/hL, en función del tipo de vino a tratar y de las sensaciones gustativas y olfativas que se deseen aportar. Para poder decidir mejor la cantidad a utilizar es importante saber que 2 cm con dosis de 250 g/hL tiene la misma superficie de intercambio que una barrica.

## → FORMA DE EMPLEO

Dosificar directamente en el vino o con el saco de infusión.

## → CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y seco, mantenerlo alejado de las fuentes de calor. Durante la manipulación evitar la formación de polvo.

Sacos de 10 kg netos.

