



RECTANGULOS Tostado Medio Plus

Segmentos de duela de roble 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 10 kg. 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: Segmentos de duela de roble de calidad enológica. Tamaño: Rectángulos de 6 x 3 x 0,8 cm. ($\pm 0,5$ cm.).

Origen: Francia, Q. Petrae

Grano fino a extra fino

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

De 6 a 18 g/L, durante 1 a 24 semanas, según perfil y intensidad esperados.

→ FORMA DE EMPLEO

Aplicación de tipo staves con resultados comparables, en forma de infusión, con agitación o remontajes, posiblemente acompañado de micro-oxigenación.





RECTANGULOS Tostado Medio Plus

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Vida Útil: Una vendimia; pueden ser utilizados en vinificación por lote (batch-winemaking) con una misma cepa, o en un mismo vino con extracción lenta y larga. En el envase original, en almacén limpio, seco y sin olores, lejos de otros productos, a 15/ 20°C.

Filetes de infusión de 10 Kg en envase protectorio.

