

ART&YOU CE3

CALIDAD DE ROBLE

CARACTERÍSTICAS

Desde Dolmar queremos con nuestra gama ART&YOU poner a disposición de las bodegas un completo abanico de posibilidades dentro de la variabilidad y riqueza de la madera de roble, presentando distintas formulaciones destinadas a vinos con diferentes perfiles, todas ellas testadas y analizadas desde nuestro laboratorio.

Nuestro Roble Francés *Quercus Petraea* proviene de los bosques del Centro de Francia, así como nuestro Roble Americano *Quercus Alba* del norte de los bosques Apalaches -Pennsylvania y Ohio.

El secado siempre es natural de un mínimo de 24 meses, el tiempo del mismo va en función de la especie (en nuestro caso roble blanco) y del grosor del material, completando el lavado de los taninos y el secado llegando a una humedad del 16% siendo este de un 2-4% después del tostado.

ART&YOU CE3 es nuestra propuesta para vinos estructurados con alto contenido polifenólico, ligeras notas de wiskilactona, equilibrio entre furfural y vainillina, recuerdos especiados.

DOSIS DE EMPLEO

De 1,5 a 2 g/l.

PRESENTACIÓN

Bolsas de infusión de 10 kilos

CONTROL CALIDAD LABORATORIO DOLMAR:

Desde nuestro laboratorio Dolmar certificamos por lote:

- Análisis de compuestos halogenados
- Control microbiológico

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en lugar seco y sin olores.

Evitar temperaturas extremas.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales.

Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control.

Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

