AURUM oak

ROBLE FRANCÉS CHIPS

PRODUCTO

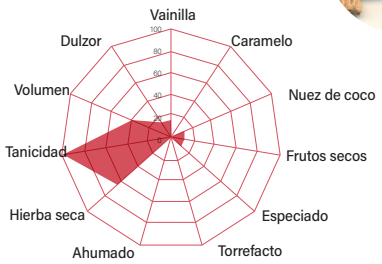
Espesor: 2,5 mm.
Longitud: 5/15 mm.
Ancho: 5/10 mm.
Densidad: 270-350 kg/m³.
Humedad: 14 %.
Calidad: duela para tonelería.
Contenido de duramen: 100 %.
Contenido de albura: ausente.

PRESENTACIÓN

Bolsa de infusión cubierta con una bolsa de papel recubierta de plástico para garantizar una conservación adecuada.
Peso: 10 kg.
*Consulte otros tipos de embalaje para pedidos de gran volumen.

Origen: Francia central.
Especie: Quercus petraea.

Natural



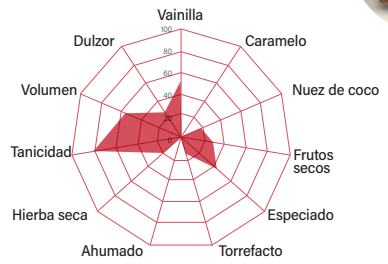
USO

Fase de uso: fermentación.
Momento de aplicación: al inicio de la fermentación o durante la recepción de la uva. Se recomienda su uso en maceraciones largas.
Tiempo de contacto: fermentación y maceración pre/post fermentación.
Dosificación: 40-400 g/Hl para vinos blancos, rosados y tintos.

PROPIEDADES

- Aporte intenso de taninos antioxidantes y mayor estabilización de las proteínas.
- Mejora significativamente la unión de las antocianinas libres.
- Mitiga el carácter herbáceo de las uvas verdes.
- Estabiliza el potencial redox y evita los aromas de reducción.
- Potencia los aromas frutales y frescos.
- Aporta dulzor y aumenta el volumen en boca.

Tostado ligero



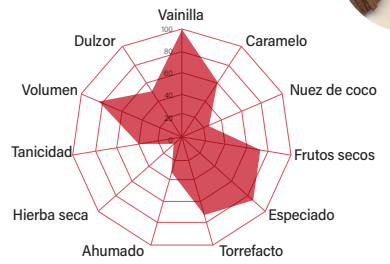
USO

Fase de uso: fermentación-redondeo.
Momento de aplicación: durante la fermentación o en cualquier etapa del envejecimiento y redondeo final del vino.
Tiempo de contacto: fermentación o 1-2 meses (más corto en dosis más altas).
Dosificación:
14-400 g/Hl para vinos tintos.
10-350 g/Hl para vinos blancos y rosados.

PROPIEDADES

- Elevada estabilización de antocianinas (+O2) y mayor estabilidad proteica.
- Importante efecto antioxidante en el vino.
- Ligera aportación de compuestos aromáticos volátiles derivados del roble.
- Aumenta significativamente el peso de los taninos y mejora la estructura del vino.
- Aumenta el contenido de polisacáridos y confiere mayor volumen en boca.

Tostado medio



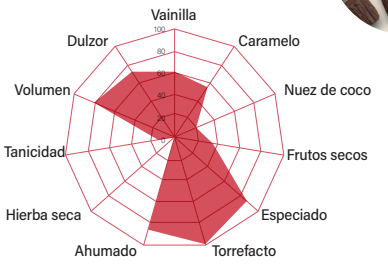
USO

Fase de uso: Envejecimiento-redondeo.
Momento de aplicación: en cualquier fase del envejecimiento o durante el redondeo final del vino.
Tiempo de contacto: 1-2 meses (más corto en dosis más altas).
Dosificación:
4-400 g/Hl para vinos tintos.
10-260 g/Hl para vinos blancos y rosados.

PROPIEDADES

- Mejora la estabilidad de los colorantes en los vinos tintos.
- Contribuye a mejorar la estabilidad proteica de los vinos blancos y rosados.
- Importante aportación aromática de moléculas volátiles derivadas del roble.
- Mejora significativa del contenido en taninos del vino y aumento de la estructura final.
- Aumenta ligeramente el volumen y el dulzor en boca.

Tostado fuerte



USO

Fase de uso: Envejecimiento-redondeo.
Momento de aplicación: durante el envejecimiento o durante el redondeo final del vino.
Tiempo de contacto:
1-2 meses (más corto a dosis más altas).
Dosificación:
10-300 g/Hl para vinos tintos.
7-195 g/Hl para vinos blancos y rosados.

PROPIEDADES

- Mejora la estabilidad de los colorantes en los vinos tintos.
- Contribuye a mejorar la estabilidad proteica de los vinos blancos y rosados.
- Aporta un importante contribución aromática de moléculas volátiles derivadas del roble.
- Mejora significativa del contenido de taninos del vino y aumento de la estructura final.
- Aumenta ligeramente el volumen y el dulzor en boca.

AURUM Oak

ROBLE AMERICANO CHIPS

PRODUCTO

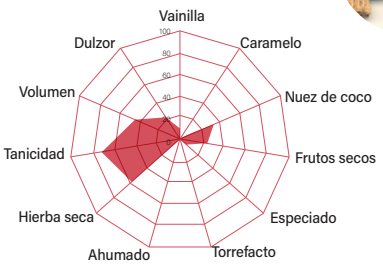
Espesor: 2,5 mm.
Longitud: 5/15 mm.
Ancho: 5/10 mm.
Densidad: 270-350 kg/m³.
Humedad: 14 %.
Calidad: duela para tonelería.
Contenido de duramen: 100 %.
Contenido de albura: ausente.

PRESENTACIÓN

Bolsa de infusión cubierta con una bolsa de papel recubierta de plástico para garantizar una conservación adecuada.
Peso: 10 kg.
*Consulte otros tipos de embalaje para pedidos de gran volumen.

Origen: Montañas Apalaches (EE. UU.).
Especie: Quercus alba.

Natural



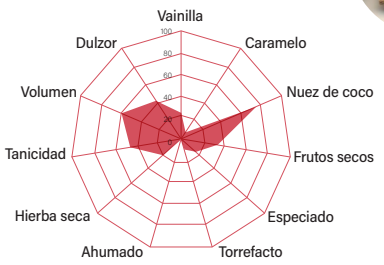
USO

Fase de uso: fermentación.
Momento de aplicación: al inicio de la fermentación o durante la recepción de la uva. Se recomienda su uso en maceraciones largas.
Tiempo de contacto: fermentación y maceración pre/post fermentación.
Dosificación: 45-450 g/Hl para vinos blancos, rosados y tintos.

PROPIEDADES

- Aporta taninos antioxidantes y mejora la estabilización de las proteínas.
- Aumenta la unión de las antocianinas libres.
- Mitiga el carácter herbáceo de las uvas verdes.
- Estabiliza el potencial redox y evita los aromas de reducción.
- Potencia los aromas frutales y frescos.
- Aporta dulzor y aumenta el volumen en boca.

Tostado ligero



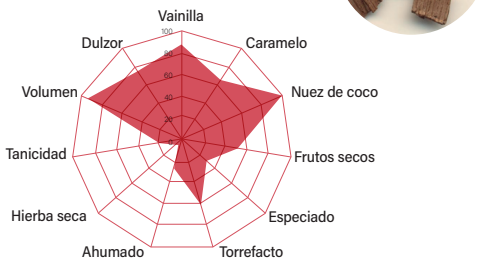
USO

Fase de uso: fermentación-redondeo.
Momento de aplicación: durante la fermentación o en cualquier etapa del envejecimiento y redondeo final del vino.
Tiempo de contacto: fermentación o 1-2 meses (más corto en dosis más altas).
Dosificación:
14-420 g/Hl para vinos tintos.
10-390 g/Hl para vinos blancos y rosados.

PROPIEDADES

- Estabiliza las antocianinas (+O2) y aumenta la estabilidad de las proteínas durante la fermentación.
- Favorece el efecto antioxidante del vino.
- Aporta ligeros matices de aromas de madera.
- Aumenta ligeramente el contenido de taninos del vino.
- Aumenta el contenido de polisacáridos y confiere mayor volumen en boca.

Tostado medio



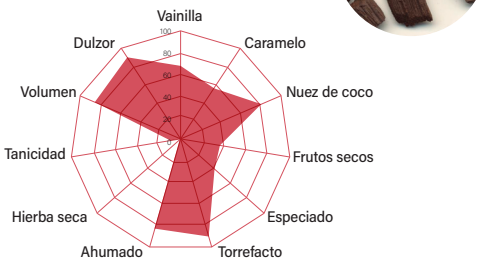
USO

Fase de uso: Envejecimiento-redondeo.
Momento de aplicación: en cualquier fase del envejecimiento o durante el redondeo final del vino.
Tiempo de contacto:1-2 meses (más corto a dosis más altas).
Dosificación:
15-420 g/Hl para vinos tintos.
10-275 g/Hl para vinos blancos y rosados.

PROPIEDADES

- Mejora la estabilidad de los colorantes en los vinos tintos.
- Contribuye a mejorar la estabilidad proteica de los vinos blancos y rosados.
- Aporta una importante contribución aromática gracias a las moléculas volátiles derivadas del roble.
- Mejora la riqueza tánica del vino y le confiere mayor estructura.
- Aumenta ligeramente el volumen y el dulzor en boca.

Tostado fuerte



USO

Fase de uso: Envejecimiento-redondeo.
Momento de aplicación: en cualquier fase del envejecimiento o durante el redondeo final del vino.
Tiempo de contacto: 1-2 meses (más corto a dosis más altas).
Dosificación:
15-420 g/Hl para vinos tintos.
10-275 g/Hl para vinos blancos y rosados.

PROPIEDADES

- Transferencia significativa de moléculas volátiles originales procedentes del tostado.
- No aporta una contribución tánica apreciable.
- Aumenta ligeramente la estructura.
- Aporta complejidad al vino y añade aromas característicos de café tostado.
- Aumenta las sensaciones dulces iniciales del vino.