AURUM oak

ROBLE FRANCÉS POLVO DE MADERA

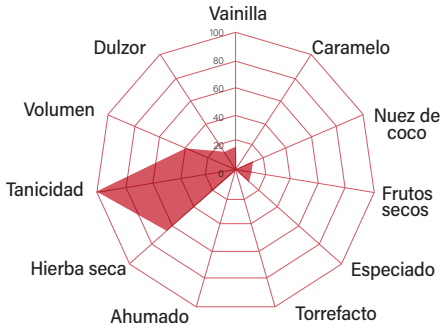
PRODUCTO

Tamaño del grano: 1-2 mm.
Densidad: 350 kg/m³.
Humedad: 14 %.
Calidad: duela para tonelería.
Contenido de duramen: 100 %.
Contenido de albura: ausente.

PRESENTATION

Saco de papel recubierto de plástico para garantizar una conservación adecuada.
Peso: 10 kg.
*Por favor, consulte sobre otros tipos de embalaje para pedidos de gran volumen.
Origen: Francia central.
Specie: Quercus petraea.

Natural



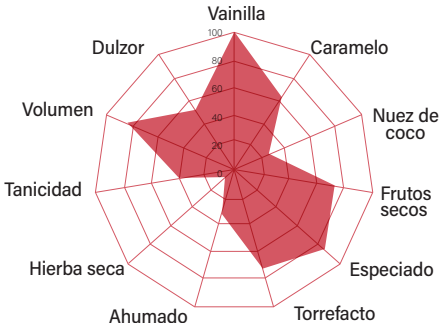
USO

Fase de uso: fermentación.
Momento de aplicación: al inicio de la fermentación o durante la recepción de la uva.
Tiempo de contacto: durante la fermentación y la maceración previa/posterior a la fermentación.
Dosificación: 30-300 gr/Hl.

PROPIEDADES

- Suministro rápido de taninos antioxidantes y mejora de 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



USO

Fase de uso: fermentación.
Momento de aplicación: durante la fermentación y durante las primeras fases posteriores a la fermentación.
Tiempo de contacto: máximo 30 días (más corto con dosis más altas).
Dosificación:
10-300 g/Hl para vinos tintos.
5-200 g/Hl para vinos blancos y rosados.

PROPIEDADES

- Suministro rápido de taninos antioxidantes y mejora de 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 de la uva y aporta dulzor y volumen en boca.