

STICK 22.90

Fermentación y Crianza

Caja de 40 sticks

CHÊNE
Français
L M M+ Q T
AMERICAN
OAK
S



Origen, maduración de la madera y tostados

Los Sticks 22.90 XtraChêne proceden del roble francés (roble sésil y roble pedúnculo – Quercus petraea y Quercus robur) y del roble americano (roble blanco – quercus alba).

Estas maderas han madurado en condiciones naturales al aire libre durante un periodo mínimo de dos años para el roble francés y de tres años para el roble americano.

Los tostados disponibles son los siguientes:

- roble francés :
 - por convección: tostados Ligero (L), Medio (M) y Medio+ (M+)
 - al fuego de leña: Quattro y Terroir
- roble americano: tostado único y específico por convección

Datos técnicos

Dimensiones: los Sticks 22.90 son de base cuadrada de 22 mm de lado y longitud de 90 cm (22mm x 22mm x 90cm).

Desplazamiento: 0,5 litros por Stick 22.90.

Superficie: 800 cm².

Peso: de 250 a 300 gramos según el tipo de tostado y origen.

Presentación

Caja de cartón para uso alimentario por 40 Sticks 22.90 (2 paquetes de 20 unidades).

Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 Sticks 22.90 por HI.

Los Sticks 22.90 XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el mosto en fermentación o en el vino.

Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

Aseguramiento de la calidad

XtraChêne analiza y controla los compuestos haloanisoles y halofenoles de acuerdo con el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); y cumple con las recomendaciones de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenol	< 0,019 µg/g
- pentachlorofenol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisol	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisol	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

OGM, alérgenos, natamicina

Los Sticks 22.90 XtraChêne cuentan con la garantía de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM) y de no contener ningún producto alergénico ni natamicina. Estos sticks no han sido sometidos a tratamiento químico alguno.

Almacenamiento, fecha límite de utilización óptima y trazabilidad

Las maderas enológicas son sensibles a las posibles contaminaciones medioambientales. Por tanto, es conveniente que sean almacenadas en un lugar limpio, seco, templado y protegido de la luz directa del sol.

Fecha límite de utilización óptima: 3 años en su envase original.

La trazabilidad está garantizada con un número de lote único impreso en la etiqueta.

Normativa

La utilización de maderas para la enología y las bebidas espirituosas está sujeta a la normativa vigente en cada país. XtraChêne descarta toda responsabilidad en caso de que sus productos no se utilicen para los fines apropiados.

Los productos XtraChêne están en conformidad con las exigencias de la Unión Europea (artículo 16 del Reglamento 1935/2004, CE 1507/2006 y CE 2007/68) para productos o materiales que toman en contacto con vinos y licores.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & CIE

