



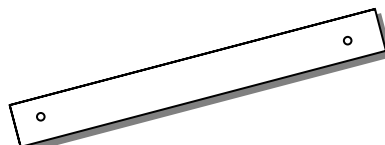
Duela Brasero

Una duela tostada con fuego de leña para mejorar su complejidad, estructura y potencia. Existen 3 tostados para obtener una gama de matices. La duela Brasero es perfecta para una crianza controlada.

Información del producto

- Una duela de calidad con secado de 24 meses y tostada con fuego de leña.
- Para una aportación de madera cualitativa que proporciona complejidad, refuerza la estructura y favorece las notas especiadas, en contacto durante un corto período respetando el perfil del vino.
- La duela Brasero se beneficia de nuestros conocimientos y de nuestros 30 años de experiencia, así como de nuestro dominio del tostado con fuego de leña.

Características físicas



Especie: Roble francés

Dimensiones:

- Largo: 91,5 cm
- Ancho: 5 cm
- Espesor: 0,9 cm
- Ø Perforación: 13 mm

Peso medio unitario: 290 g

Superficie unitaria de contacto: 0,109 m²

Tostados propuestos:

- Fuego de leña:
 - . Medio
 - . Medio Plus
 - . Intenso

Acondicionamiento:

- 40 unidades en saco de aluminio

Uso enológico

- Dosis: depende del perfil buscado y se calcula en número de duelas por hectólitro. Recomendamos un mínimo de una duela Brasero por hectólitro de vino.
- Aplicación: enganchar las duelas a soportes o a cables instalados en los depósitos. Utilizar preferentemente cables de acero inoxidable alimentario.
- Utilizar sólo una vez en un período mínimo de 16 semanas.
- Conservación: almacenar en su embalaje original a temperatura ambiente entre 5 y 25°C, en un lugar seco, ventilado y sin olores, lejos de posibles contaminantes (barnices, pinturas, etc.).
- Fecha de utilización óptima: nuestros productos conservan toda su calidad durante 10 años después de su fabricación, si se almacenan en su saco original mantenido cerrado y en buen estado.

PRODUCTO	MODO DE TOSTADO	TOSTADOS	DOSIS MÍNIMA RECOMENDADA	TIEMPO DE CONTACTO MÍNIMO RECOMENDADO	SUS OBJETIVOS
DUELA BRASERO	FUEGO DE LEÑA	M y M+ e INTENSO	1 unidad por hl	4 meses	COMPLEJIDAD, TRADICIÓN, GRADIENTE, ESTRUCTURA, ESPECIA

Calidad y Normativa

- Los productos StaVin se elaboran bajo nuestro riguroso control. De este modo, garantizamos la seguridad alimentaria y respondemos a las normas reglamentarias vigentes.
- Denominación reglamentaria correspondiente: Trozos de madera de roble
 - Reglamento CE nº 934/2019 de 7 de diciembre de 2019
 - Resoluciones nº 03/2005 y nº 430/2010 del Codex Enológico
 - Reglamento CE nº 1507/2006 de 11 de octubre de 2006

La venta de productos de aportación de notas de madera es legal pero su utilización puede estar sometida a autorizaciones, condiciones o restricciones en algunas denominaciones, regiones o países. StaVin no puede garantizar el uso correcto y el destino final de sus productos. Por tanto, son sus clientes los que deben consultar las reglas que les afectan antes de cualquier utilización.



Ficha técnica del producto Duela Brasero revisada el 12 de diciembre de 2019

StaVin® Incorporated, PO Box 1693, Sausalito, CA 94966 – 1693 USA; Tel.: +1 (415)331-7849; Fax: +1 (415) 331-0516; Info@stavin.com