

Nuestra gama Arôneo

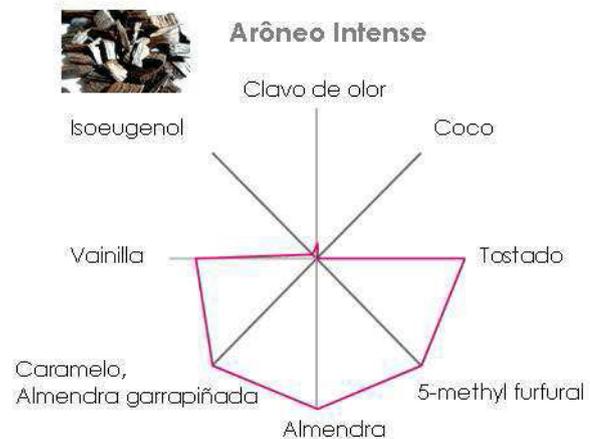
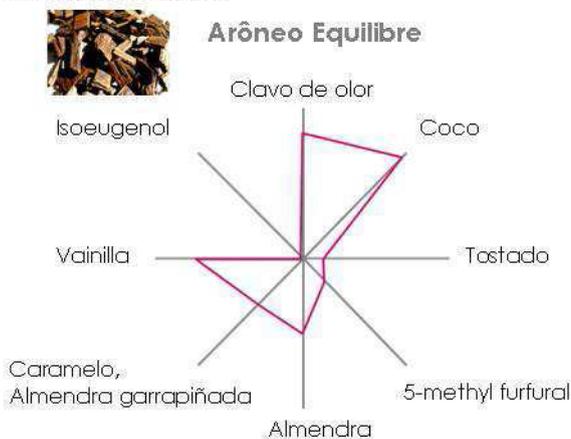
Arôbois ha desarrollado una segunda gama de virutas, ARÔNEO, con tostados específicos desde un proceso de tostado innovador o único: Arôneo Equilibre y Arôneo Intense. Exclusivamente de madera de roble francés (*Quercus sp*) y secada al aire libre durante por lo menos 18 meses, las virutas de Arôneo tienen el mismo nivel de calidad que nuestra gama clásica : trazabilidad, HACCP y ISO 9001-2008 certificados, análisis químicos... (cf. FT QUA 01-E). Esta gama promete una aportación grande, con delicadeza y elegancia, en compuestos aromáticos raramente encontrados en las maderas para la enología.

Tamaño de Arôneo : Medio M

Tostados de l'Arôneo: Equilibre & Intense

Dosis habitual : de 0,5 hasta 10 g/L dependiente de la variedad

Perfiles aromaticos*



Tiempo de contacto : De unos días hasta 3 meses (dependiendo de la degustación)

Envases

- ✓ En bolsa de papel muy robusto (3 capas más 1 de polietileno HD) de 25 kg.
- ✓ En bolsa de infusión de 6 kg lista para usar (vendidas por unidad o por 3 bolsas)
- ✓ En bolsa de infusión de 1kg
- ✓ En « infusette » para las barricas (bolsas de 225g, vendidas por 12 o por 60 unidades)

Utilización de los chips

- ✓ *Utilización de los chips a granel:* agregarlos poco a poco cuando se llena el tanque con el vino o las uvas.
- ✓ *Utilización de los chips en bolsa de infusión:* atar la bolsa dentro del tanque antes de llenarlo para que no se quede arriba

Precauciones de uso

Condiciones de almacenamiento

Conservar productos y bolsas en un lugar limpio, fuera de :

- ✓ la luz y de la humedad
- ✓ fuertes olores y de cualquier producto químico
- ✓ fuente de calor

Manipulación de los productos

- ✓ Abrir las cajas cuidadosamente para no dañar las bolsas de infusión contenidas en las cajas.

Dependiente de los análisis químicos-IRMS-UVas



Producteur de copeaux de bois pour l'Oenologie

Arôbois
The essential French oak

www.arobois.com