



TDS - Ficha Técnica

PREMIUM OAK “ADUELAS”

FRESH; PT; HPT

Aduelas de carvalho Francês; Origem – França (Quercus sp.)

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- **PREMIUM OAK** oferece uma gama de aduelas (Staves) com a mesma qualidade e pertinência enológica das suas aparas.
 - Complexidade e elegância da contribuição tânica.
 - Precisão das vantagens aromáticas
 - Esta procura de excelência traduz-se na aplicação de diferentes procedimentos inovadores na tosta, necessários à obtenção de uma melhor integração das características da madeira.
-

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Característica da madeira: qualidade aduela, secagem natural 24 meses ao ar livre

Dimensões: 96 x 5 x 1 cm.

MODO DE EMPREGO E DOSAGEM

Dose: 2-4 aduelas /HI. A dose deve ser definida em função das características e do objetivo do vinho a obter. O tempo de contacto é definido pelo acompanhamento da degustação.

Tempo de contacto: 3 a 6 meses

EMBALAGEM

Embalagem hermética de 20 aduela (staves)



TDS - Ficha Técnica

PREMIUM OAK “ADUELAS”

FRESH; PT; HPT

QUALIDADE E SEGURANÇA

Na elaboração de PREMIUM OAK ADUELAS (STAVES) utiliza-se em exclusivo madeiras de carvalho, seleccionadas e sãs, de bosques controlados e sustentáveis.

O processo completo de produção, desde a seleção da madeira até ao embalamento, é acompanhado por um estrito controlo de qualidade, monitorizado e documentado.

PREMIUM OAK ADUELAS (STAVES) segue os mais estritos regulamentos da lei europeia para alimentos e as normas DIN ISSO 9001.

A utilização de aparas de madeira de carvalho está autorizada para a elaboração e estágio de vinhos e inclui a fermentação de uvas frescas e de mostos de uva (Anexo IA apêndice 9 – RCEE 606/2009). A utilização de aparas de madeira de carvalho deve ser objeto de registo, de acordo com o art.º. 112, parágrafo 2 do regulamento CE n.º 479/2008

Não contém OGM.

Está conforme o Codex Enológico Internacional

ARMAZENAMENTO

Conservar afastado do solo na embalagem de origem à temperatura (5 a 22°C) em locais secos não suscetíveis de transmitir odores.

Prazo de validade: 3 anos

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.

BIOENO, LDA

Rua do Salgueiral, 27 – 4440-622 Valongo

t/f. +351 224210339 – bioeno@sapo.pt - www.bioeno.pt

Pais: PT TDS 87632 versão: 1,0

versão: 12-Nov-2012