

emanation

by MARCHIVE

CHIPS

Volumen, redondez, estructura,
complejidad aromática

MARCHIVE

TONNELIERS DEPUIS 1876

Tostados disponibles
Sin tostar
Ligero
Medio
Respect
Alto

Chips

Granulometría — 4 a 40 mm

// FERMENTACIÓN Y CRIANZA CORTA

TOSTADOS A FUEGO DE ROBLE

- Aumenta el volumen y la redondez en boca
- Intensifica y respeta la expresión de la fruta
- Refuerza la estructura
- Amplía la paleta aromática asociada al tostado
- Reduce las notas vegetales
- Estabiliza el color
- Protege el vino de los efectos de la oxidación y la reducción

DOSIFICACIÓN

Los datos pueden variar según los objetivos buscados y el tipo de vino.

DE 2 A 5 G / L

Según las características del mosto o del vino.

USO

En vinos tintos y blancos

VINO TINTO

En fermentación, después del trasiego : en fase líquida durante la fermentación alcohólica y/o maloláctica, compatible con la termovinificación.

En crianza y afinamiento : en vinos terminados por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

VINO BLANCO

En fermentación : Después del trasiego.

En crianza y afinamiento : En vinos terminados por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

DURACIÓN

Los datos pueden variar según los objetivos buscados y el tipo de vino.

Tiempo de fermentación

Variable, de unas pocas semanas a 2 meses

En función de las características de su vino y de los objetivos deseados.

ORIGEN

ROBLE FRANCÉS O ROBLE AMERICANO

Rigurosa selección de las maderas, asperjadas durante un mes y curadas al aire libre durante 24 meses en nuestros parques de secado.

EMBALAJE

Bolsa reciclable de 18kg
o 2 bolsas de infusión de 9kg

CALIDAD Y TRAZABILIDAD

Garantizamos la trazabilidad total de sus maderas desde el bosque de origen. Todos los productos están identificados y se someten a un seguimiento a lo largo del proceso de transformación gracias a un número de lote. La trazabilidad garantiza también el secado natural de las maderas de roble al aire libre durante 24 meses.

ENTREGA POR ENCARGO

Certificado de uso alimentario y ficha de seguridad.
• Análisis físico-químicos : benzo(a)pireno y microbiológicos : haloanisoles (TCA,TeCA,PCA,TBA), halofenoles (TCP,TeCP,PCP,TBP).
*Una análisis por mes realizada por el laboratorio BIOCEVA, garantía de un control riguroso.

ALMACENAMIENTO

Conservar el producto en su embalaje original en un lugar seco y templado

FECHA VENCIMIENTO SIN ABRIR

6 meses

Tonnellerie MARCHIVE - 8 Route de la Cigogne, 16300 BARBEZIEUX - Tel. +33 (0)5 45 98 33 34 - contact@tonnellerie-marchive.fr - www.tonnellerie-marchive.fr