



emanation

by MARCHIVE

ZIG-ZAG

Complejidad y fineza
del carácter del roble.



TOSTADOS A FUEGO DE ROBLE

Refuerza el aporte de la madera en las barricas que han envejecido

Favorece una mejor integración de las notas del roble

Intensifica la expresión y el carácter de los aromas

Extracción lenta y progresiva

Aporta dulzor

DOSIFICACIÓN

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

ZIG-ZAG DE 18 PIEZAS (ESLABONES)

Equivale al 18 % de madera nueva
Barrica de 225l

ZIG-ZAG DE 34 PIEZAS (ESLABONES)

Equivale al 33 % de madera nueva
Barrica de 225 l

Según las características
del vino y el objetivo deseado.

USO

En vinos tintos y blancos

VINO TINTO

En vinificación, en crianza :
Introducir el zig-zag con su tapón
de silicona dentro de la barrica.



DURACIÓN

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

Tiempo de fermentación



De 6 a 12 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

Unidades de 18 piezas
o 34 piezas

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