

FRAMMENTI DI LEGNO A USO ENOLOGICO

## Gamma Boisé - Bois Frais Paillettes (BFP)



### Caratteristiche tecniche

Chips non scaldati provenienti da una selezione di legni secondo un insieme di marker analitici

Composizione: *Quercus sp.* di origine francese

Granulometria: maggior parte dei chips trattenuti da una maglia da 2 a 8 mm

Volume occupato (per sacco da 10 kg): 10 l

### Confezionamento

Sacco da 10 kg  
Possibilità di confezionamento in Big-bag da 200 o 400 kg su richiesta

Rete in poliestere alimentare (maglia 1,5 - 1,8 mm)  
Sacco in polietilene alimentare termosaldato

### Risultato enologico

- Intensificazione dell'espressione fruttata
- Nessun apporto di note tostate
- Aumento del volume in bocca

### Utilizzo

- Durante la fermentazione alcolica
- Dose consigliata secondo le caratteristiche del mosto e dei profili ricercati: tra 1 e 3 g/l
- Si consiglia di fissare delle reti con occhielli in caso la vasca disponga di un sistema di agitazione o per l'utilizzo da sfuso
- Tempo di contatto di 1 settimana per un'estrazione completa dei composti del legno

### Condizioni e durata di conservazione

- Prodotto di qualità alimentare sensibile alle condizioni di immagazzinamento
- Conservare nell'imballaggio originale sigillato, senza contatto diretto del sacco con il suolo, in ambienti a temperatura moderata (5 - 25 °C) esenti da odori e prodotti chimici
- Possibilità di utilizzo fino a 3 anni dalla produzione se conservato alle condizioni indicate

### Normativa e qualità

- Denominazione regolamentare: trucioli di legno
- Conforme ai regolamenti e alle risoluzioni seguenti:
  - Regolamento CE n° 1507/2006 del 11/10/2006
  - Risoluzioni n° 03/2005 e n° 430/2010 del codice enologico
  - Regolamento CE n° 606/2009 del 24/07/2009
- Tracciabilità completa dell'origine del legno fino al lotto finale
- Scheda di sicurezza e certificati di conformità e idoneità al contatto con gli alimenti su richiesta