

Nuestras « infusettes » para las barricas



Tamaños aconsejados : chiquitín XS, medio M, cubo C*

Tostados aconsejados : medio M, fuerte H; Arôneo** Douceur, Equilibre, Fraicheur e Intense

Especies aconsejadas : roble francés, roble americano

Intereses enológicos

- ✓ Complejidad aromática :
almendra tostada, caramelo, vainilla, coco, pan caliente, tostado, especias...
- ✓ Estructura del vino
- ✓ Volumen en boca
- ✓ Redondez
- ✓ Ampliación de la sensación de dulzor del vino



Dosis habitual : de 1 hasta 2 infusettes (máximo 3) por barrica

Tiempo de contacto : de unas semanas hasta 3 meses, dependiendo del tamaño

Envases : infusette de 225 g lista para usar, entregada con gancho de acero inoxidable, vendida por 12 o 60 unidades.

Utilización

- ✓ Atornillar el gancho entregado con las infusettes al tapón de la barrica.
- ✓ Atar la infusette o las infusettes a este mismo gancho.
- ✓ Introducir la infusette por el canillero. Si se utiliza varias infusettes, introducirlas una por una.
- ✓ Cerrar la barrica con el tapón.
- ✓ Dejar infusar según el tiempo recomendado
- ✓ Retirar las infusettes
- ✓ Para un resultado óptimo, dejar un tiempo de armonización, de unas semanas hasta unos meses según el producto utilizado.

Precauciones de uso

Condiciones de almacenamiento

- Conservar productos y bolsas en un lugar limpio, fuera de :
- ✓ la luz y de la humedad
 - ✓ fuertes olores o 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.

*Cubos : disponibles únicamente en roble francés
**Arôneo : disponible únicamente en roble francés, tamaño M