

ARÔSTAVE : Nuestras duelas para los tanques



Nuestras ARÔSTAVES son elaboradas a partir de roble francés de tonelería de muy alta calidad: la madera que utilizamos es de calidad 'fudre', con maduración mínima de 18 meses al aire libre.

Intereses enológicos :

Estas duelas son cortas y delgadas (95-96 cm x 4,7 cm x 0,7 cm = +/- 0,103 m²) favoreciendo rápidos intercambios entre la madera y el vino.

Con esta **receta única de intensidad media**, estas duelas aportan **una sutil nota amaderada** así como una **amplia complejidad aromática**, con aromas de clavo y coco, y toques de vainilla, almendra garrapiñada y caramelo. Permiten el **desarrollo de la estructura del vino**, **amplian el volumen en boca** y **aumentan la sensación de dulzor del vino**.

Consejos de utilización :

Dosis habitual (depiende del resultado deseado y de la estructura del vino) :

- ✓ de 1 a 3 duelas/HL,
lo más frecuentemente utilizado :
1,5 duela/HL para los vinos tintos y
1 duela/HL para los vinos blancos.

Tiempo de contacto y de armonización :

- ✓ Tiempo de contacto recomendado : habitualmente entre 3 y 4 meses
- ✓ Tiempo de armonización : hasta 2 o 3 meses según los resultados obtenidos a la degustación

Modo de uso :

- ✓ Para los vinos blancos, aconsejamos la utilización de ARÔSTAVES desde la fermentación alcohólica y de seguirla durante la crianza
- ✓ Para los vinos tintos, es aconsejado de esperar la crianza

Utilización :

- ✓ Se utilizan directamente en tanque. Agregar las duelas una a una en el tanque



Envase, almacenamiento y manipulación :

- ✓ Paquetes de 20 duelas, 40 (2X20) duelas o de 120 (2X60) duelas

Condiciones de almacenamiento

- Conservar productos y bolsas en un lugar limpio, alejados de :
- ✓ La luz y la humedad
 - ✓ Fuertes olores y cualquier producto químico
 - ✓ Toda fuente de calor

Manipulación de los productos

- ✓ Al manipular las duelas, se recomienda llevar guantes como protección contra las astillas

Características calidad :

Exclusivamente producidas con madera de roble francés (*Quercus sp*) secada y madurada antes de su transformación al aire libre durante por lo menos 18 meses, nuestras Arôstaves no contienen alérgenos, y no provienen de, ni contienen organismos genéticamente modificados. Estas duelas gozan del mismo nivel de calidad que los demás productos Arôbois : **trazabilidad, HACCP, ISO 9001:2015, certificación kosher, análisis químicos...**

Trazabilidad : Cada lote de madera es identificado a recepción y seguido a lo largo de su transformación. Cada unidad de venta lleva un número único.

Garantía calidad : Hacemos varios controles a la recepción de cada lote de madera, así como análisis en un laboratorio independiente. Las proporciones de moléculas responsables del gusto "moho tapón", haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) y halofenoles (TCP, TeCP, PCP, TBP), cuyas trazas pueden encontrarse en la madera, no constituyen un riesgo de desviación sensorial de tipo "moho". La madera no sufre ningún tratamiento químico, enzimático, ionizante. Garantizamos su origen totalmente natural. Nuestro Sistema de Management de la Calidad está certificado **ISO 9001:2015** y nuestro proceso **HACCP** está reconocido por Intertek.

Alérgenos : sometidos a declaración : ausencia (**Reglamento (UE) N° 1169/2011**)

OGM : sometidos a declaración : ausencia (**Reglamento 1829/2003 CE y 1830/2003 CE**)

Utilización de las duelas en los vinos : la utilización de estos productos en los vinos puede ser reglamentada. Recomendamos consultar con las autoridades competentes del país de uso.

Consultarnos para cualquier información adicional :

Arôbois S.A.S
 ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025
 46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE
 Tel: +33 (0)5 65 38 62 38 - Fax: + 33 (0)5 65 39 77 49
 contact@arobois.com
 www.arobois.com

