

# ENOQUER

## TROZOS DE MADERA DE ROBLE

Nuestros trozos de madera de roble se han elaborado a partir de madera de roble de tonelería de la misma calidad que se utiliza en la fabricación de las duelas y se garantiza la ausencia de albura y corteza.

Nuestras maderas están rigurosamente seleccionadas y proceden de las especies de roble sésil (*Quercus sessiflora*) o de roble pedunculado (*Quercus robur*), en el caso de los bosques franceses, y de *Quercus alba*, en el caso de las maderas de origen americano.

Antes de la transformación, las maderas se secan y curan como mínimo durante 24 meses al aire libre.

### PRODUCTOS:

Los productos de roble disponibles están elaborados con madera originaria de: Las opciones son las siguientes:

- FRANCIA
- EE. UU.

El tamaño de los trozos también es variable. Disponemos de:

- Serrín (< 5 mm),
- Virutas (0,5 a 2 cm),
- Fichas (5 x 1 cm),
- Duelas (95 x 5 x 0,7 cm)
- Madera al natural, sin tostar
- Tostado ligero
- Tostado medio
- Tostado medio +
- Tostado Intenso

De conformidad con la resolución OENO 3/2005 de la OIV, nuestros productos no se han sometido a combustión alguna, ni siquiera superficial, y no son ni carbonosos ni quebradizos al tacto.

Tampoco se han sometido a ningún tratamiento químico, enzimático ni físico distinto del tostado por convección.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS:

En el transcurso de la fermentación alcohólica, la madera cruda mejora la estructura tánica y estabiliza el color de los vinos tintos. El vino adquiere aromas de almendra y frutos secos, mientras que la nota amaderada permanece discreta.

El tostado ligero es el preferido durante la fermentación alcohólica por el incremento de volumen, de nivel de azúcares, de color y de complejidad aromática (aromas afrutados).

Los tostados medios e intensos se prefieren durante la crianza, para incrementar la complejidad aromática de los vinos. Una mezcla de estos tostados permite imitar al máximo la crianza en barricas.

### MODO Y DOSIS DE EMPLEO:

Los polvos se pueden introducir durante la fermentación alcohólica y antes del embotellado, para aportar con rapidez un gusto amaderado.

Las dosis varían entre los 0,5 y los 4 g/l.

Las virutas, los cubos y los bloques se pueden utilizar durante la fermentación alcohólica y la crianza a razón de 1 a 4 g/l.

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

- Bolsa de infusión de 10 kg de uso alimentario
- Bolsa de aluminio de 50 unidades para las duelas

Conservar en un local seco, bien ventilado, libre de olores, a una temperatura comprendida entre los 5 y los 25° C. Una vez abierto, el producto debe consumirse rápidamente.