



## ENODUELAS-MINI-BARRICAS - ROBLE FRANCÉS - FICHA TÉCNICA

FECHA: 05/05/08

Hoja 1 de 2

### 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Tablas de roble, sin tostar o tostados, provenientes de madera nueva secada al aire 36 meses, calidad tonelería, de roble francés de las subespecies de roble sessile o petraea (*Quercus sessiliflora*) de los bosques de Centro de Francia (Loches & Chateroux).

### 2.- REGLAMENTACIÓN:

Internacional: OIV Resolución OENO nº 6/2001, 9/2001 y 3/2005

UE: Reglamento CE nº 2165/2005 (20/12/2005) y Reglamento CE 1493/1999

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

PRODUCTO	Largo	Ancho	Espesor	Velocidad de extracción	Peso en gr.	Superficie unitaria cm <sup>2</sup>
ENO-DUELAS XL	945	54	9	6 meses	250	1200,42
ENO-DUELAS L	510	54	9	6 meses	140	652,32
ENO-MINI	200	54	9	4 meses	65	261,72
ENO-BARRICAS	320	32	9	6 meses	65	268,16

Dimensiones expresadas en mm.

Velocidad de extracción: Estos productos pueden ser utilizados más de una vez, perdiendo capacidad aromática según el nº de usos (max. recomendado 3)

Aspecto visual: El color viene determinado por el grado de tostado, desde beige-marrón claro para los productos sin tostar hasta el marrón oscuro para el tostado medio +. Ver más información en la página dos sobre perfiles aromáticos.

Humedad relativa: 3-5% para los productos tostados y 10-15% para los productos sin tostar

### 4.- CALIDAD

Trazabilidad: Siguiendo la normativa APPCC-HACCP cada lote de materia prima es etiquetado y controlado a lo largo del proceso productivo.

Análisis de materia prima: TCA's (cloroanisoles y clorofenoles) - "Sabor a moho o corcho"

Análisis de producto terminado: TCA's, metales pesados y Benzopirenos

Los benzopirenos controlan que el proceso de tostado no haya producido ninguna partícula dañina.

### 5.- ENVASADO

Nuestros productos son envasados en:

Caja de cartón

Sacos de 3 capas (2 papel y una lámina de plástico intermedia aislante)

Bolsas de infusión de 6kgs. Calidad alimentaria de algodón o poliéster (Sólo en segmentos)

### 6.- ALMACENAMIENTO

Mantener el producto en lugar seco, alejado de humedades y fuera de focos peligrosos de contagio de olores o TCA's

Fecha de caducidad: 3 años desde la fecha de fabricación.



## **ENODUELAS-MINI-BARRICAS - ROBLE FRANCÉS - FICHA TÉCNICA**

---

FECHA: 05/05/08

Hoja 2 de 2

PROXIMAMENTE OFRECEREMOS UNA COMPARATIVA DE SABORES DE NUESTRAS ENODUELAS CON RESPECTO A LOS ENO-CHIPS