

QUERCU

Madera de roble francés y americano

El impacto de la madera de roble organolépticamente es incontestable. La diferencia de sabor entre el vino almacenado en barricas de madera y el vino almacenado en otros envases de diferentes materiales, es muy grande y el impacto positivo de la madera de roble sobre el sabor y el olor es incluso realzado si los vinos son envejecidos en barricas.

Debido a la relativamente alta superficie de contacto, el positivo sabor a madera en el vino, se intensifica dependiendo de su tiempo de almacenamiento. El grado de tostado es decisivo para la intensidad de aromas. Un lento envejecimiento en barrica significa elaborar de la mejor forma para obtener una buena base de un vino de calidad.



Efectos similares pueden ser conseguidos con una exacta aplicación de chips de madera de roble.

Calidad Quercu

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

Análisis realizados:

Análisis de materia prima: TCA's (cloroansoles 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.

Tipos de tostado:

Medio
Sin tostar

Presentación:

Quercu se encuentra envasado en sacos de 20 Kg. especialmente seleccionados para su mejor conservación, nuestros sacos son de 3 capas, dos de papel y una lamina de plástico intermedia aislante.

También disponemos de bolsas de infusión de 10 Kg. reutilizables y de calidad alimentaria de algodón o poliéster.

Dosis y tiempo de contacto

	<i>Dosis</i>	<i>Tiempo de contacto</i>
<i>Uvas estrujadas</i>	50-150g/100 Kg.	Durante la fermentación
<i>Mosto</i>	50-150g/100 L	Durante la fermentación
<i>Vino Joven</i>	50-300g/100 L	2-10 días, y hasta 3 meses
<i>Vino</i>	50-300g/100 L	2-10 días, y hasta 3 meses

Almacenamiento:

Los chips pueden tomar o dar olores. Por ello debe ser almacenado en un lugar frío y separado de otros productos.