



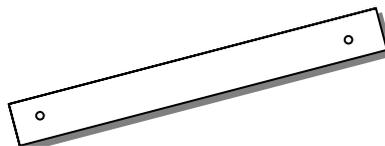
# Duela Brasero

Una duela tostada con fuego de leña para mejorar su complejidad, estructura y potencia. Existen 3 tostados para obtener una gama de matices. La duela Brasero es perfecta para una crianza controlada.

## Información del producto

- Una duela de calidad con secado de 24 meses y tostada con fuego de leña.
- Para una aportación de madera cualitativa que proporciona complejidad, refuerza la estructura y favorece las notas especiadas, en contacto durante un corto período respetando el perfil del vino.
- La duela Brasero se beneficia de nuestros conocimientos y de nuestros 30 años de experiencia, así como de nuestro dominio del tostado con fuego de leña.

## Características físicas



**Especie:** Roble francés

**Dimensiones:**

- Largo: 91,5 cm
- Ancho: 5 cm
- Espesor: 0,9 cm
- Ø Perforación: 13 mm

**Peso medio unitario:** 290 g

**Superficie unitaria de contacto:** 0,109 m<sup>2</sup>

**Tostados propuestos:**

- Fuego de leña:
  - . Medio
  - . Medio Plus
  - . Intenso

**Acondicionamiento:**

- 40 unidades en saco de aluminio

## Uso enológico

- Dosis: depende del perfil buscado y se calcula en número de duelas por hectólitro. Recomendamos un mínimo de una duela Brasero por hectólitro de vino.
- Aplicación: enganchar las duelas a soportes o a cables instalados en los depósitos. Utilizar preferentemente cables de acero inoxidable alimentario.
- Utilizar sólo una vez en un período mínimo de 16 semanas.
- Conservación: almacenar en su embalaje original a temperatura ambiente entre 5 y 25°C, en un lugar seco, ventilado y sin olores, lejos de posibles contaminantes (barnices, pinturas, etc.).
- Fecha de utilización óptima: nuestros productos conservan toda su calidad durante 10 años después de su fabricación, si se almacenan en su saco original mantenido cerrado y en buen estado.

PRODUCTO	MODO DE TOSTADO	TOSTADOS	DOSIS MÍNIMA RECOMENDADA	TIEMPO DE CONTACTO MÍNIMO RECOMENDADO	SUS OBJETIVOS
DUELA BRASERO	FUEGO DE LEÑA	M y M+ e INTENSO	1 unidad por hl	4 meses	COMPLEJIDAD, TRADICIÓN, GRADIENTE, ESTRUCTURA, ESPECIA

## Calidad y Normativa

- Los productos StaVin se elaboran bajo nuestro riguroso control. De este modo, garantizamos la seguridad alimentaria y respondemos a las normas reglamentarias vigentes.
- Denominación reglamentaria correspondiente: Trozos de madera de roble
  - Reglamento CE nº 934/2019 de 7 de diciembre de 2019
  - Resoluciones nº 03/2005 y nº 430/2010 del Codex Enológico
  - Reglamento CE nº 1507/2006 de 11 de octubre de 2006

*La venta de productos de aportación de notas de madera es legal pero su utilización puede estar sometida a autorizaciones, condiciones o restricciones en algunas denominaciones, regiones o países. StaVin no puede garantizar el uso correcto y el destino final de sus productos. Por tanto, son sus clientes los que deben consultar las reglas que les afectan antes de cualquier utilización.*



Ficha técnica del producto Duela Brasero revisada el 12 de diciembre de 2019

StaVin® Incorporated, PO Box 1693, Sausalito, CA 94966 – 1693 USA; Tel.: +1 (415)331-7849; Fax: +1 (415) 331-0516; Info@stavin.com