

## • Los polvos "P"

Proceden de nuestros talleres de hendido y resultan de nuestros suministros para la tonelería. Se seleccionan en nuestros robles de alta densidad (0.7 a 0.8), más ricos en **ligninas** y en **polisacáridos**. Seguidamente se curan al 100% de forma natural a la intemperie durante un mínimo de **18 meses**. Se someten a un proceso controlado en sus etapas clave y al sistema de trazabilidad establecido.

No sufren ningún tratamiento químico, físico, ni enzimático y están libres de toda contaminación organoclorada u organobromada (halofenoles y haloanisols).

### **P. L70** : Polvos de roble no torrefactos.

Destinados principalmente a enriquecer los mostos y vinos en elagitaninos, permiten eliminar los olores de reducción y así reforzar el carácter afrutado. Tienen también un papel en la estabilización del color, favoreciendo las combinaciones precoces taninos/antocianos.

Los elagitaninos también desempeñan un papel protector global sobre el frescor aromático y cromático de los vinos.

### **P. L40** : Polvos de roble torrefactos hasta el índice L40.

Destinados a aportar un toque de roble cuyo efecto se obtiene casi instantáneamente.

△ granulometría no autorizada en Unión Europea (reglamento CE n°1507/2006)

### **P. L20** : Polvos de roble torrefactos hasta el índice L20.

Cuya aportación al vino permite eliminar mediante un fenómeno de adsorción caracteres vegetales imputables a las metoxipirazinas.

△ granulometría no autorizada en Unión Europea (reglamento CE n°1507/2006)

escala 1 : 4

#### **Acondicionamiento:**

*cada producto está disponible;*

- En bolsas de papel muy resistentes (4 capas, una de ellas en polietileno HD)
- P.L70 en bolsas de 50 litros.
- P.L40 y P.L20 en bolsas de 25 kg.

#### **Transporte:**

*nuestros palets vienen embalados con plástico y están en conformidad con la norma internacional NIMP15.*

#### **Almacenamiento:**

*conservar en su embalaje de origen, en un lugar protegido de las fuentes de calor, humedad, malos olores.*

Las siguientes recomendaciones se basan en nuestra experiencia en este campo. Permiten sacar el mejor partido de los productos. Les proponemos comprobar antes del tratamiento <sup>(1)</sup> si corresponden a sus gustos, objetivos, el tipo de vino que debe tratarse y sus usos.

Utilización prefermentativa\*<sup>(2)</sup>

Utilización fermentativa\*<sup>(2)</sup>  
Fermentación alcohólica    Fermentación maloláctica

Utilización en vinos acabados\*

\* según las reglamentaciones vigentes

<p><b>P.L70</b> <i>Proteger los aromas contra la oxidación</i></p> <p>5 a 7 g/l</p>	<p><b>P.L70</b> <i>notas afrutadas nitidez aromática</i></p> <p><b>P.L40</b> <b>P.L70</b> <i>&lt;30% del tratamiento roble - vainilla dulzor</i></p> <p><b>P.L20</b> <i>&lt;30% del tratamiento eliminación de las notas vegetales</i></p> <p>5 a 7 g/l</p>	<p><b>P.L70**</b></p> <p><b>P.L40</b> <i>notas de roble y de vainilla</i></p> <p><b>P.L20</b> <i>notas tostadas y ahumadas</i></p> <p>“Efecto Boost” (+30 a 40% de poder odorífero)</p> <p>1 a 3 g/l</p>	<p>En este caso preferimos los productos E de extracción más lenta.</p>
---	---	--	---

\*\* Atención al aspecto inhibidor de la fermentación maloláctica que este producto puede tener a dosis fuerte.

### Restricciones de uso:

La venta de productos auxiliares de madera es legal, pero su utilización puede estar sujeta a autorizaciones, condiciones o restricciones para ciertas denominaciones, regiones o países. Al no poder hacernos garantes del buen uso y del destino final de nuestros productos, les invitamos a comprobar las reglas de utilización que les conciernen antes de cualquier aplicación.

### <sup>(1)</sup> Pruebas previas:

Puesto que el tiempo de aplicación del tratamiento es bastante corto, se pueden realizar pruebas preliminares en laboratorio, en bodegas, en bag in box.

### <sup>(2)</sup> Aplicación directa:

La aplicación se hace al volumen total que debe tratarse o en lotes parciales. La dosis puede variar entre 1 g/l y 6 g/l en función de la variedad, del momento de la aplicación y de su duración. El tiempo de infusión dura de una a tres semanas.