



Nuestros palets están envueltos con una funda de plástico y cumplen con la norma internacional NIMP15.



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.).



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

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 madera es legal pero su uso puede estar sujeto a autorizaciones, condiciones o restricciones, en algunos países, regiones o denominaciones. Dado que no podemos garantizar el uso adecuado y el destino final de nuestros productos, le invitamos a que compruebe las normas de uso que le conciernen antes de cualquier aplicación.*

Oak in Wine by Demptos le ofrece su **duela gruesa**. Una duela que aporta elegancia y finura en un revestimiento fundido. Un amaderado sutil y homogéneo que toma forma con el paso del tiempo.

## ● Duela gruesa para barricas

- Una duela Gruesa de calidad con secado de 36 meses y tostada en horno de convección
- Para una aportación de madera cualitativa que proporciona "sucrosidad", destacando la fruta y favoreciendo las notas aromáticas. Contacto durante un largo período respetando el perfil del vino.
- La duela Gruesa se beneficia de nuestros conocimientos y de nuestros 30 años de experiencia, así como de nuestro dominio del tostado homogéneo y regular del horno de convección.

## ● Características físicas

Especia	roble francés
Dimensiones	largo: 945 mm ancho: 50 mm grueso: 15 mm Ø perforación: 13 mm
Peso medio unitario	400 g
Superficie unitaria de contacto	0.120 m <sup>2</sup>
Acondicionamiento	20 unidades en saco de aluminio

## ● Uso enológico

- Aplicación: enganchar las duelas a soportes o a cables instalados en las cubas. Utilizar preferentemente cables de acero inoxidable alimentario.

Modo de tostado	convección
Tostados	medio, medio plus, largo
Dosificación mínima recomendada	0,5 unidad por hl
Tiempo de infusión	8 meses (sólo una vez)
Objetivos	sucrosidad, regularidad, tecnicidad, precisión