



### Descripción del producto

e.Staves están hechos de roble francés de alta calidad (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) con un grosor de 18 mm. El roble envejece al aire libre durante al menos 24 meses. El tostado de las duelas está disponible en ligero, medio y medio Plus. e.Staves se utilizan para optimizar las propiedades organolépticas del vino y mejorar la estructura de taninos. También ayuda con la estabilización del color.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Nombre	Origen	Tostado	Color	Características	Unidad de empaquetado
e.Staves	Roble Francés	ligero	marrón claro	Frutal, estructura y volumen	10 duelas
e.Staves 70 %	Roble Francés	medio	marrón	Caramelo, vainilla y notas tostadas	10 duelas
e.Staves 80 %	Roble Francés	medio PLUS	marrón oscuro	Café, potentes notas de madera y tostado	10 duelas

### Dosis

e.Staves se puede agregar a la pasta, mosto o vino en cualquier momento. Se agregan por inmersión en el tanque. El tiempo de contacto puede variar entre cuatro y diez meses, según el tipo de vino, el tipo de duelas utilizadas y la cantidad de dosis. La evaluación organoléptica debe realizarse regularmente para monitorear el progreso y separar las duelas en el momento adecuado. Dependiendo de la intensidad deseada, las tasas de aplicación son 0.5 - 1.5 duelas/hl para vino blanco y 1 - 3 duelas/hl para vino tinto. Se recomienda la introducción controlada de oxígeno para una mejor integración organoléptica de la madera y los aromas tostados. Dependiendo del tipo de vino y el tiempo de contacto, la micro o macrooxigenación equilibra los taninos y los aromas tostados.

### Almacenamiento

e.Staves puede absorber y emitir olores. Por lo tanto, deben almacenarse en un lugar frío y seco, lejos de los olores. Los paquetes que se han abierto deben sellarse herméticamente de inmediato.