



ACERCA DE SELECTED BY FNO

Gracias a sus 10 años de experiencia en el aprovisionamiento de madera de alta calidad para la gama de roble americano, FNO puede ofrecer una selección de productos de calidad de otras especies como el roble francés y la acacia.

CHIPS DE ROBLE FRANCÉS & ACACIA

Seleccionada por FNO, nuestra gama de chips está producida a partir de madera de roble francés y madera de acacia. Ambos requieren periodos más cortos para la extracción y pueden utilizarse en diferentes puntos del proceso de elaboración. Los chips de roble francés están disponibles en tres niveles de tostado y ofrecen complejidad aromática y estructura. Los chips de acacia siempre se tuestan ligeramente para un óptimo resultado y son una fantástica opción para obtener una mayor frescura, complejidad y profundidad.



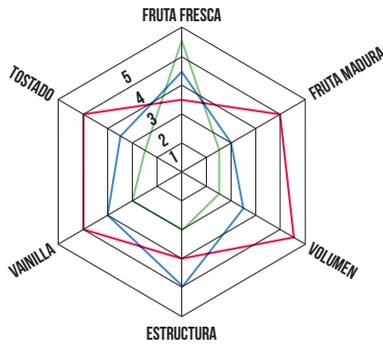
★ SELECCIONADOS POR FNO

CHIPS

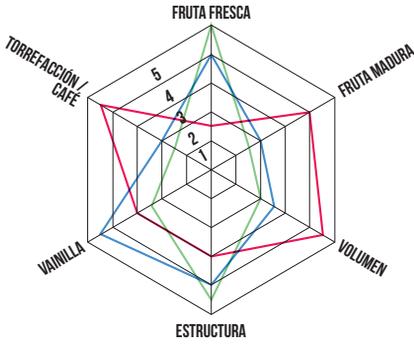
IMPACTO SENSORIAL

- ROBLE FRANCÉS MEDIO
- ROBLE FRANCÉS MEDIO +
- ACACIA MEDIO LIGERO

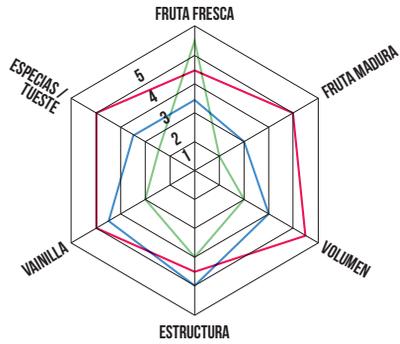
VINO



CERVEZA



BEBIDAS ESPIRITUOSAS



CONDICIONES DE ENSAYO

Vino:

4 semanas, 6 g/L

Cerveza:

4 semanas, 6 g/L

Bebidas espirituosas:

4 semanas, 65 % solución de etanol, 10 g/L

DOSIS RECOMENDADA

Vino:

4g/L - 6g/L

Cerveza:

1g/L - 8g/L

Bebidas espirituosas:

5g/L - 12g/L

DATOS TÉCNICOS

Peso medio por unidad:

Acacia: 9kg

French Oak: 10kg

Formato:

Bolsa de infusión de nylon. Embalaje secundario de poliéster y polietileno blanco.

APLICACIÓN

RECOMENDACIONES DE USO

Periodo de contacto con el Vino:

4-6 meses

Periodo de contacto con la Cerveza:

4-12 meses

Periodo de contacto con Bebidas Espirituosas:

8-10 meses

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Este producto es sensible a olores y contaminantes del aire. Para un resultado óptimo, guardar en el embalaje original sin contacto con el suelo y en un entorno fresco y libre de olores.

CONTACTO: Nuestro equipo está a su disposición para ayudarle y asesorarle sobre los Chips FNO. Para un servicio personalizado, póngase en contacto con: info@finenorthernoak.com

CALIDAD & SEGURIDAD: La gama Fine Northern Oak se produce en estrictas condiciones de seguridad alimentaria y en cumplimiento de la normativa vigente. El uso de un embalaje de alta calidad ofrece una máxima protección contra cualquier posible contaminación durante el transporte y el almacenamiento.

NORMATIVA: Denominación: Trozos de madera de roble. Resolución n°03/2005 y n°430/2010 del Codex Enológico Internacional adoptado por la OIV.