

### Granular FR

Granular de roble Francés de la variedad *Quercus Robur* o *Quercus Sessiliflora*. El roble utilizado es seleccionado por nuestros expertos y envejecido al menos 24 meses en parque al aire libre. Dependiendo del nivel del tostado aplicado, la torrefacción revela una amplia gama aromática que va de notas discretas de especias a notas más empireumáticas, y revelando sabores dulces y vainillados.

#### INTERÉS ENOLÓGICO

> El **Granular FR** se utiliza durante la fermentación alcohólica, en vinos blancos, tintos y rosados. Permite mejorar el perfil organoléptico de los vinos de forma significativa, jugando con las interacciones entre microorganismos y roble.

**Nariz:** disminución del carácter vegetal, mejora de la nitidez aromática y revelación del fruto.

**Boca:** refuerza el volumen en boca, gana en estructura y longitud.

> Dependiendo del nivel de tostado seleccionado, se pueden obtener notas más o menos intensas, que participan en la complejidad del perfil del vino deseado. Sobre mostos tintos, el **Granular FR** participa además en el mantenimiento de un color más intenso durante la crianza.

> El **Granular FR** puede ser utilizado también al final de la crianza para preparar los vinos tintos al embotellado. Para esta aplicación específica, Se deben seguir estrictamente las recomendaciones de su enólogo.

#### LOS PRODUCTOS



#### DOSIS DE EMPLEO

La dosis depende del objetivo del vino deseado.

**Vinos blancos y rosados:** dosis media de 0,5 a 2 g/L.

**Vins rouges :** dosis media de 1 a 4 g/L.

#### MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

> **En fermentación alcohólica en fase sólida:** repartir el **Granular FR** dentro de la cuba durante el llenado para favorecer la acción del producto.

> **En fermentación alcohólica fase líquida:** se recomienda usar el producto en bolsas de infusión, por inmersión directa en el mosto a tratar.

**Tiempo de contacto:** **acción muy rápida**, de unos días a dos semanas dependiendo de la evolución de la fermentación.

> **En la crianza o fermentación maloláctica:** se recomienda usar el producto en bolsas de infusión y mezclar el vino durante los días de contacto para favorecer la extracción y la homogenización del resultado. Puede ser asociado a la adición de oxígeno.

**Tiempo de contacto:** **acción muy rápida**, de 1 a 2 semanas, en función de la cata de los vinos y del resultado deseado.

#### EMBALAJE

> Saco de 18 kg.

> Disponible también, sobre pedido, en sacos de 18 kg que contienen 3 sacos de infusión de 6 kg.

#### CONSERVACIÓN

Conservar dentro del embalaje original herméticamente cerrado en un lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y de productos químicos (fungicidas, pesticidas, productos de limpieza...), de productos a base de cloro, de productos para el de tratamiento de la madera y de maderas tratadas.

SR 16/09/2013



Lamothe-Abiet  
Z.A. Actipolis  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610 CANÉJAN / BORDEAUX  
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92