

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 tratamiento de la madera y de maderas tratadas.

SR 16/09/2013

