

## Calidad de roble

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Con la gama ART&YOU, Dolmar pone a disposición de las bodegas un completo abanico de posibilidades dentro de la variabilidad y riqueza de la madera de roble, presentando distintas formulaciones destinadas a vinos con diferentes perfiles, todas ellas testadas y analizadas en laboratorio.

Nuestro roble francés *Quercus Petraea* proviene de los bosques del centro de Francia y nuestro roble Americano *Quercus Alba* del norte de los bosques Apalaches, Pennsylvania y Ohio.

El secado siempre es natural, de un mínimo de 24 meses, el tiempo del mismo va en función de la especie, (en nuestro caso roble blanco) y del grosor del material, completando el lavado de los taninos y el secado, llegando a una humedad del 16%, siendo éste de un 2 - 4 % después del tostado.

**ART&YOU CC1** es nuestra propuesta para vinos con estructura media de consumo rápido, a los que aporta toques de crianza tradicional, alto contenido en wiskilactona, notas a nuez de coco, avellanas, madera tierna y sensaciones dulzonas de pastelería.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

De 1 a 4 g/l.

#### Dosis máxima legal

No aplica

#### Declaración de alérgenos

No aplica.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Introducir en el depósito a tratar.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Bolsas de infusión de 10 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.  
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.  
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.  
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.  
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Revisión: 01/04/2024

