



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.

BLOCKS DE ROBLE FRANCÉS

Seleccionados por FNO, nuestros blocks de roble francés están disponibles en tostado Medio y Medio+. Debido a que son piezas de mayor tamaño, los blocks están dando óptimos resultados con periodos de contacto más largos (3 meses como mínimo). La extracción es lenta, por lo que el perfil de madera es muy elegante y más estable. Los resultados son un mayor volumen, un carácter frutal más pronunciado y un abanico aromático más amplio dependiendo del tostado y la dosis empleada.

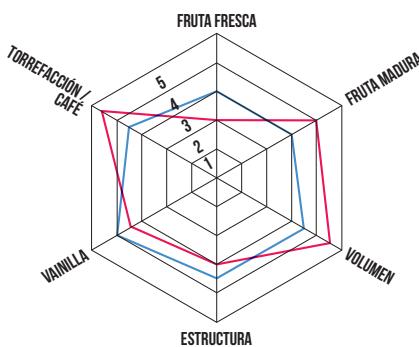
★ SELECCIONADOS POR FNO
BLOCKS



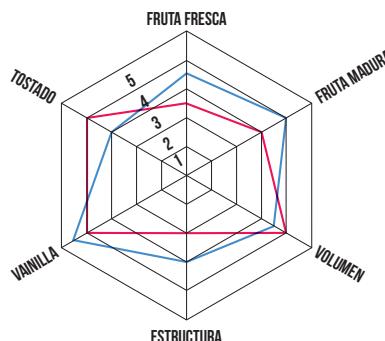
IMPACTO SENSORIAL

- ◆ ROBLE AMERICANO MEDIO
- ◆ ROBLE AMERICANO MEDIO +

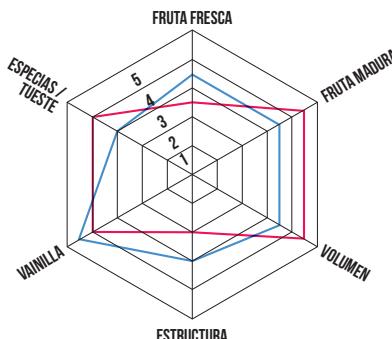
CERVEZA



VINO



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:

5g/L - 89g/L

Bebidas espirituosas:

8g/L - 12g/L

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones de cada block:

7,6 x 3 x 1cm

Peso medio por unidad:

9kg

Formato:

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

APLICACIÓN

RECOMENDACIONES DE USO

Periodo de contacto con el Vino:

3-6 meses

Periodo de contacto con la Cerveza:

6 meses

Periodo de contacto con Bebidas Espirituosas:

6 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 Blocks FNO. Para un servicio personalizado, póngase en contacto con: info@finernorthernoak.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.