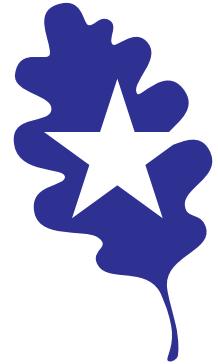


★ LO MEJOR DEL ROBLE AMERICANO

CHIPS



FINE NORTHERN OAK

ACERCA DE NOSOTROS

Fine Northern Oak tiene más de una década de experiencia en productos alternativos de roble americano, así como en el aprovisionamiento de roble blanco de grano fino de primera calidad y en el diseño de productos según el nivel de extracción deseado. Trabajamos con las principales empresas de duelas, reputadas por su madera enológica de calidad. Un secado extralargo de más de 2 años y un delicado y largo proceso de tostado son las claves del éxito de nuestra gama.

CHIPS

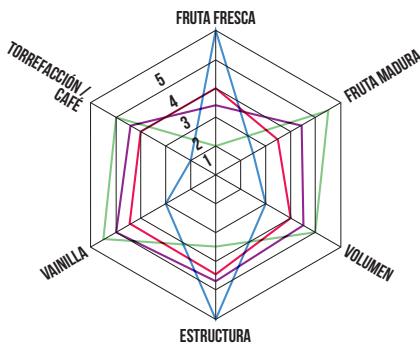
La gama de chips FNO goza de un amplio periodo de secado y protocolos de tostado largos. Nuestros chips ofrecen altos niveles de vainillina y resultados en periodos más cortos.



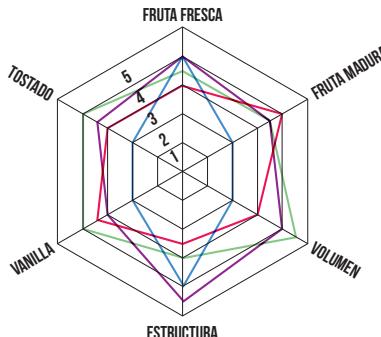
IMPACTO SENSORIAL

- ROBLE AMERICANO LIGERO
- ROBLE AMERICANO MEDIO
- ROBLE AMERICANO INTENSO
- French ^{TOUCH} MEZCLA ROBLE AMERICANO/ROBLE FRANCÉS

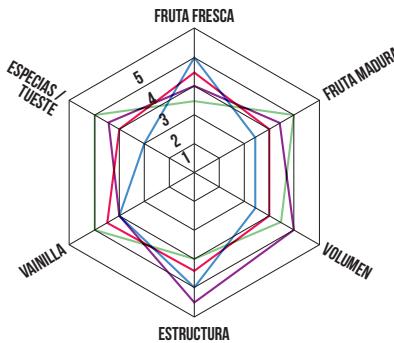
CERVEZA



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:

1g/L - 8g/L

Bebidas espirituosas:

5g/L - 12g/L

DATOS TÉCNICOS

Peso medio por unidad:

9 kg

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@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.