

MAQUINARIA  
Enológica

MADERA  
Alternativa

PRODUCTOS  
Enológicos

...●● MADERA ALTERNATIVA / CHIPS DE ROBLE

## Chips de roble

Astillas de roble, **ideal para fermentación en blancos, rosados y tintos**, dosis de 1 a 5 g/l en función del objetivo deseado, estructura y variedad.

**Interesante para dar un impacto rápido de madera durante la crianza.**

	P*	XS	S	M	TV
> 7.10 mm	/	< 1	< 10	> 50	
De 3.15 à 7.10 mm	< 5	> 60	> 75	< 50	>95
De 2.00 à 3.15 mm	> 95	< 30	< 15	< 3	
< 2.00mm		< 5	< 5	< 2	< 5
> 2.00mm	> 40	> 95	> 95	> 95	> 95