/ Affinamento breve

CUBI · DOMINO · BLOCCHI

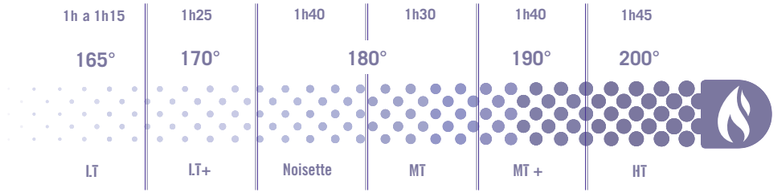
OBIETTIVI :

Volume, struttura e complessità aromatica

APPORTO/BENEFICI :

· Aumenta il volume e la rotondità in bocca,
· Rigenera la struttura,
· Amplia la gamma aromatica legata alla tostatura,
· Diminuisce il carattere vegetale,
· Favorisce un'integrazione più rapida dell'equilibrio vino/legno.

PARAMETRI DI TOSTATURA



NADALIÉ

OAK ADD INS

AFFINAMENTO BREVE

Utilizzo

vino rossi

• Durante la **fermentazione malolattica,**
• Dopo **travaso :**
Per immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca.

vini bianchi

• Durante la **fermentazione,**
• Dopo **sfecciatura,**
• Su **vino finito :**
Per immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca.

Dosi

In funzione delle caratteristiche del mosto o del vino :

CUBI
da 4 a 6 g/L

DOMINOS & BLOCCHI
da 6 a 8 g/L

Durata | Tempo di fermentazione | Affinamento breve

In funzione delle caratteristiche del vino e dell'obiettivo desiderato.

CUBI	DOMINO	BLOCCHI
3 a 4 mesi	4 a 5 mesi	5 a 6 mesi

		TEMPO DI CONTATTO	QUANTITÀ RACCOMANDATE	IMBALLAGGIO	PALLET		
					QUANTITÀ	DIMENSIONI	PESO LORDO
Cubi	2 x 2 x 2 cm	3 - 4 mesi	4 a 6 g / litro	Sacco infusione da 5 o 9 kg	40 x (2x9 kg)	1,1 x 1,1 x 2,2 m	720 kg
Domino	5 x 2,5 x 1,2 cm	4 - 5 mesi	6 a 8 g / litro				
Blocchi	5 x 5 x 1,2 cm	5 - 6 mesi	6 a 8 g / litro				

ISO 22000
BUREAU VERITAS Certification