TOSTATI A BRACE DI ROVERE

O

LEGNO NON TOSTATO

/ Fermentazione

FINI DI ROVERE

Legno fresco o tostato

Tasso d'igrometria controllato.

24 mesi di tempo di stagionatura.

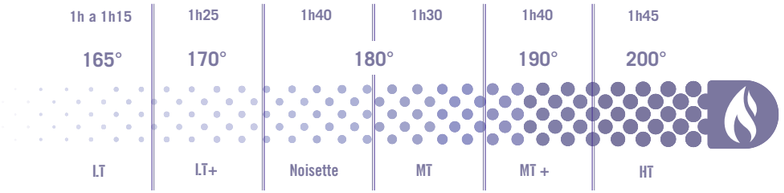
OBIETTIVI :

- Guadagnare in fruttato, volume
- Nessun apporto "boisé"

APPORTO/BENEFICI :

· Stabilizza ed intensifica il colore,
· Diminuisce il carattere vegetale,
· Aumenta l'intensità aromatica dell'espressione fruttata,
· Aumenta il volume in bocca, apportando piacevolezza,
· Rivela il potenziale aromatico del vitigno,
· Protegge il vino dagli eetti d'ossidazione e riduzione,
· Inibisce l'attività delle laccasi,
· Prepara i vini all'anamento.

PARAMETRI DI TOSTATURA



NADALIÉ

OAK ADD INS

FERMENTAZIONE

Utilizzo

vino rossi

Direttamente al ricevimento uve, oppure dopo pigiatura – compatibile con la termovinificazione.

vini bianchi

Dopo pigiatura in fermentazione.

Dosi

3 g/L
Su uve a potenziale ridotto.

2 g/L
Su uve ad alto potenziale.

Durata | Tempo di fermentazione

Da alcune ore a qualche giorno.
- azione molto rapida.

		TEMPO DI CONTATTO	QUANTITÀ RACCOMANDATE	IMBALLAGGIO	PALLET		
					QUANTITÀ	DIMENSIONI	PESO LORDO
Fini di rovere	2 - 4 mm		2 - 3 g / litro	Sacco sfuso da 18 kg	35 x 18 kg	1,1 x 1,1 x 2,4 m	630 kg
				Sacco infusione da 9 kg	30 x (2x9kg)		540 kg

ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification