TOSTATI A BRACE DI ROVERE

O

LEGNO NON TOSTATO

/ Fermentazione & Affinamento breve

OAK CHIPS

Legno fresco o tostato

Tasso d'igrometria controllato.

24 mesi di tempo di stagionatura.

OBIETTIVI :

Volume, rotondità, struttura e complessità aromatica

APPORTO/BENEFICI :

· Aumenta il volume e la rotondità in bocca,
· Intensifica e rispetta l'espressione fruttata,
· Rinforza la struttura,
· Amplia la gamma aromatica legata alla tostatura,
· Diminuisce il carattere vegetale,
· Stabilizza il colore,
· Protegge il vino dagli eetti di ossidazione e riduzione.

PARAMETRI DI TOSTATURA

1h a 1h15	1h25	1h40	1h30	1h40	1h45
165°	170°	180°		190°	200°
LT	LT+	Noisette	MT	MT +	HT

NADALIÉ

OAK ADD INS

FERMENTAZIONE & AFFINAMENTO BREVE

Utilizzo

vino rossi

• In **fermentazione,**
• Dopo **travaso :**
Su fase liquida durante la fermentazione alcolica e/o malolattica - compatibile con la termovinificazione

• In **affinamento,**
• Come **ritocco finale :**
Su vini finiti, tramite immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca.

vini bianchi

• In **fermentazione :**
Dopo sfecciatura.

• In **affinamento,**
• Come **ritocco finale :**
Su vini finiti, tramite immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca.

Dosi

Da 2 a 5 g/L
In funzione delle caratteristiche del mosto o del vino.

Durata | Tempo di fermentazione | Affinamento breve

Variabile da qualche settimana a 2 mesi.
In funzione delle caratteristiche del vino e dell'obiettivo desiderato.

		TEMPO DI CONTATTO	QUANTITÀ RACCOMANDATE	IMBALLAGGIO	PALLET		
					QUANTITÀ	DIMENSIONI	PESO LORDO
Oak chips	4 a 40 mm	1 - 2 mesi	2 a 5 g / litro	Sacco sfuso da 18 kg	35 x 18 kg	1,1 x 1,1 x 2,2 m	630 kg
				Sacco infusione da 9 kg	30 x (2x9kg)		540 kg

ISO 22000
BUREAU VERITAS Certification