



emanation

by MARCHIVE

CHIPS

Volume, rotondità, struttura,
complessità aromatica

Chips

Granulometria

4 a 40 mm

Tostature disponibili
Non tostati
Leggera
Media
Respect
Forte

// FERMENTAZIONE & AFFINAMENTO BREVE

TOSTATI A BRACE DI ROVERE

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 effetti di ossidazione e riduzione

DOSI

Questi dati possono variare in base agli obiettivi ricercati e al tipo di vino

DE 2 A 5 G / L

In funzione delle caratteristiche del mosto o del vino

UTILIZZO

Sui vini rossi e sui vini bianchi

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 sfeccatura
In affinamento, come ritocco finale :
Su vini finiti, tramite immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca



DURATA

Questi dati possono variare in base agli obiettivi ricercati e al tipo di vino

Tempo di fermentazione



Variabile da qualche settimana a 2 mesi

In funzione delle caratteristiche del vino e dell'obiettivo desiderato

ORIGINE

ROVERE FRANCESE ROVERE AMERICANO

Selezione rigorosa di legni di qualità per doghe, bagnati per un mese e stagionati all'aria aperta

CONFEZIONI

Sacco riciclabile da 18kg
o 2 x 9kg in sacchi da infusione

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ

OAK ADD INS Nadalié garantisce la tracciabilità totale del legno fino alla foresta di origine. Ogni prodotto è identificato e monitorato durante tutta la sua lavorazione da un numero di lotto. La tracciabilità OAK ADD INS garantisce inoltre la stagionatura naturale del legno di rovere all'aria aperta per 24 mesi.

RILASCIATE SU RICHIESTA

Certificato di idoneità alimentare e scheda di sicurezza.

• Analisi chimico-fisiche :
Benzo(a)pirene e microbiologiche :
Aloanisoli (TCA, TeCA, PCA, TBA),
Alofenoli (TCP, TeCP, PCP, TBP).

*Effettuate dal laboratorio BIOCEVA, garanzia di sicurezza di un controllo rigoroso.

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nel suo imballo originale al riparo dall'umidità e dal freddo

DATA DI SCADENZA

6 mesi