



20 x 20 x 20 mm

**Tostature disponibili** Leggera Media Respect **Forte** 

# // AFFINAMENTO BREVE

# **TOSTATI A BRACE DI ROVERE**

Rigenera la struttura Aumenta il volume e la rotondità in bocca

Diminuisce il carattere vegetale X Amplia la gamma aromatica legata alla tostatura

#### DOSI

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

#### De 4 a 6 G / L

In funzione delle caratteristiche del mosto o del vino

# **UTILIZZO**

Sui vini rossi e sui vini bianchi

#### **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

# **DURATA**

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

#### Tempo di fermentazione



#### DA 3 A 4 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 da infusione da 5 o 9 kg

## **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