



emanation

by MARCHIVE

STAVES

Un affinamento preciso ed elegante

Staves 7

940 x 65 x 7mm

Staves 12

940 x 65 x 12mm

Staves 18

940 x 65 x 18mm

// AFFINAMENTO PROLUNGATO

TOSTATI A BRACE DI ROVERE

Tostature disponibili

Leggera

Media

Respect

Forte

Garantisce un «boisé» riproducibile

Rispetta il fruttato dei vini

Rinforza la struttura

Intensifica il carattere e l'espressione aromatica

Amplia la gamma aromatica

Favorisce una migliore integrazione del carattere «boisé»

DOSI

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

3 STAVES 7 / HL

2 STAVES 12 / HL

1,5 STAVES 18 / HL

UTILIZZO

Sui vini rossi e sui vini bianchi

VINO ROSSI

Durante la fermentazione malolattica, dopo travaso, su vino finito :

Con l'ausilio di un sistema d'installazione specifico o per immersione diretta dei sacchi da infusione nella vasca



DURATA

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

Tempo di fermentazione



STAVES 7 : 6 a 8 mesi
STAVES 12 : 8 a 10 mesi
STAVES 18 : 18 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

STAVES 7 pacchetti da 20 elementi
STAVES 12 pacchetti da 20 elementi
STAVES 18 pacchetti da 10 elementi

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