

FRAMMENTI DI LEGNO A USO ENOLOGICO

Gamma Boisé - Double Chauffe 190 (DC190)



Caratteristiche tecniche

Chips mediamente scaldati secondo un processo specifico

Composizione: *Quercus sp.* di origine francese

Granulometria: maggior parte dei chips trattenuti da una maglia da 8 a 20 mm

Volume occupato (per sacco da 10 kg): 14 l

Confezionamento

Sacco da 10 kg
Possibilità di confezionamento in Big-bag da 200 o 400 kg su richiesta

Rete in poliestere alimentare (maglia 1,5 - 1,8 mm)
Sacco in polietilene alimentare termosaldato

Risultato enologico

- Apporto di note tostate e di caramello
- Aumento dell'intensità aromatica
- Aumento della rotondità e della dolcezza in bocca
- Aumento della persistenza aromatica

Utilizzo

- Secondo l'obiettivo, durante la fermentazione alcolica o l'affinamento (prima e dopo la fermentazione malolattica)
- Dose consigliata secondo le caratteristiche del mosto e dei profili ricercati: tra 0,5 e 5 g/l
- Si consiglia di fissare delle reti con occhielli in caso la vasca disponga di un sistema di agitazione o per l'utilizzo da sfuso
- Tempo di contatto di 8 settimane per un'estrazione completa dei composti del legno

Condizioni e durata di conservazione

- Prodotto di qualità alimentare sensibile alle condizioni di immagazzinamento
- Conservare nell'imballaggio originale sigillato, senza contatto diretto del sacco con il suolo, in ambienti a temperatura moderata (5 - 25 °C) esenti da odori e prodotti chimici
- Possibilità di utilizzo fino a 3 anni dalla produzione se conservato alle condizioni indicate

Normativa e qualità

- Denominazione regolamentare: trucioli di legno
- Conforme ai regolamenti e alle risoluzioni seguenti:
 - Regolamento CE n° 1507/2006 del 11/10/2006
 - Risoluzioni n° 03/2005 e n° 430/2010 del codice enologico
 - Regolamento CE n° 606/2009 del 24/07/2009
- Tracciabilità completa dell'origine del legno fino al lotto finale
- Scheda di sicurezza e certificati di conformità e idoneità al contatto con gli alimenti su richiesta