

FRAMMENTI DI LEGNO A USO ENOLOGICO

Gamma Boisé - DC210



Caratteristiche tecniche

Chips fortemente tostati 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 affumicate
- Aumento dell'intensità aromatica
- Aumento della rotondità e della dolcezza in bocca
- Aumento della persistenza aromatica

Utilizzo

- Secondo l'obiettivo, durante l'affinamento, prima o 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 - 40 °C) esenti da odori e prodotti chimici
- Possibilità di utilizzo fino a 5 anni dalla produzione se conservato alle condizioni indicate

Normativa e qualità

- Denominazione regolamentare: pezzi di legno
- 100% quercia francese
- Certificazione ISO 22000, ISO 50001, PEFC, Kosher
- Questo prodotto è conforme alle seguenti normative:
 - o (UE) 2019/934 e CE 2021/1165
 - o Articolo L-212-1 del Codice del Consumo
 - o Codice enologico internazionale, foglio 3/2005 dei pezzi di legno di quercia di Oeno
 - o Regolamento CE 1935/2004
 - o Regolamento (UE) 1169/2011
- Monitoraggio completo dall'origine al lotto finale
- SDS, certificati di qualità e alimentari su richiesta