

OAKPASSION® ICE VANILLA



ORIGINE

Quercia francese (Quercus sp.).
Quercia americana (Quercus sp.).

CARATTERISTICHE E METODO DI TOSTATURA

Blend di legno di rovere Francese ricco in vanillina e legno di quercia bianca americana che ne prolunga la dolcezza in bocca. Ecco il risultato ottenuto da questa fantastica sinergia tra i due legni, negli alternativi OakPassion® Ice Vanilla, che donano al vino quel sentore di vaniglia associato ad un prolungamento di freschezza in bocca con tempi di affinamento ben specifici e già studiati.

DIMENSIONI

Chips Large ~20 mm

DOSAGGIO

Il dosaggio varia in base al prodotto che si vuole ottenere e al vino di partenza. Si consigliano:

In fermentazione: 50-400 g/hl,

In affinamento: 50-200 g/hl per tempi di contatto di 6-10 settimane.

CONFEZIONI

Sacchi da 10 kg con 2 sacchi per infusione.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato, lontano da fonti di calore. Conservare in locali esenti da odori, nella sua confezione originale.



Prodotto conforme al REGOLAMENTO (CE) N. 1507/2006 DELLA COMMISSIONE dell' 11 ottobre 2006 e relativi allegati. Per l'uso attenersi alle norme vigenti in materia stabilite dal Reg. CE 606/2009 e successive modificazioni, dal Reg. CE 1507/2006 della Commissione e dal DECRETO 2 NOVEMBRE 2006 del MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI.

