

ORIGIN

By *tn*

OAKVIN

PRODOTTI ALTERNATIVI DI ROVERE PER I MIGLIORI VINI

Uno strumento dell'enologia equilibrato, di rovere 100% selezionato.
L'origine è nel rovere, il destino è nel vino.

FRENCH OAK *(Quercus Petraea)*

Origine: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges,
Centro. Certificato PEFC.

AMERICAN OAK *(Quercus Alba)*

Origine: Pennsylvania, Missouri, Kentucky,
Ohio e Virginia.

CILIEGO

Origine: Rumania.
Certificato PEFC

ACACIA

Origine: Rumania.
Certificato PEFC



DIMENSIONI 	OAKVIN CHIPS	OAKVIN RISO	OAKVIN GRANULARE FINO	OAKVIN VINTAGE BLEND	
DESCRIZIONE	1,5 cm di lunghezza media.	> 2 mm	> 1 mm	Tostato 60% MT++, 40% Speciale	
	10 Kg in una rete per infusione di polipropilene per uso alimentare con ganci per il fissaggio alle vasche.	15 kg in sacchetto di nylon	15 kg in sacchetto di nylon	Chips: sacchetto 10 kg; Riso e Granulare Fino: sacchetto 15 kg.	
INSTALLAZIONE	La flessibilità del formato consente l'inserimento in serbatoi di ogni tipo e capacità. Molto igienico e facile da lavare.				
USI	1	1	1	1	
DOSE RACCOMANDATA 	In fermentazione	0,5 - 1,5 g/l	0,5 - 1 g/l	0,5 - 1 g/l	
	In affinamento	1 - 2 g/l	0,5 - 1 g/l	0,5 - 1 g/l	
		In fermentazione	1 - 3 g/l	0,5 - 2 g/l	0,5 - 2 g/l
		In affinamento	1 - 4 g/l	0,5 - 2,5 g/l	0,5 - 2,5 g/l

*Valori di riferimento medi a scopo informativo.
*Legno asciugato per un periodo superiore a 18 mesi.

ORIGIN

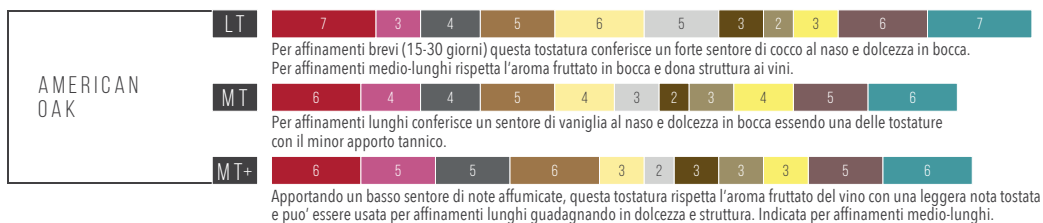
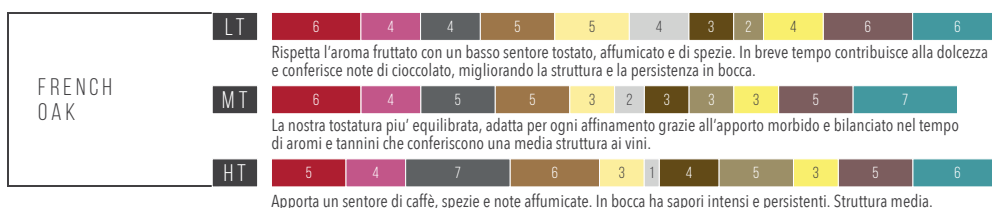
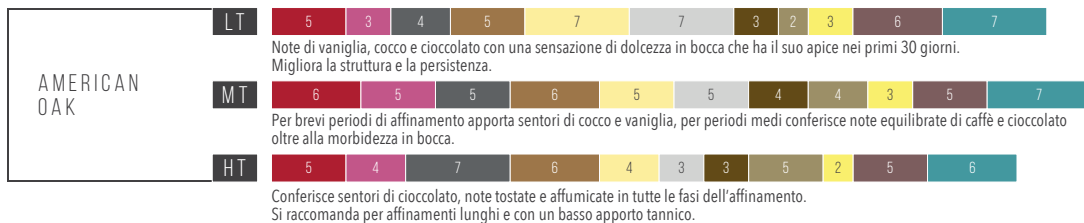
By *tn*

· AROMI E SAPORI ·

ROVERE FRANCESE E AMERICANO

CONVECTION

TOAST



LONG CONVECTION

TOAST

PROFILI AROMATICI

FRUTTI ROSSI SPEZIE AFFUMICATO TOSTATO VANIGLIA COCCO CIOCCOLATO CAFFÉ DOLCEZZA STRUTTURA PERSISTENZA

SCALA D'INTENSITA'

