

ORIGIN

By *tn*

VINIBLOCK

PRODOTTI ALTERNATIVI DI ROVERE PER L'INVECCHIAMENTO DEI MIGLIORI VINI

Combinazione unica di piccoli cubetti di rovere 100% selezionati che permettono di ottenere il meglio in ogni fase di produzione del 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

VINIBLOCK

FORMATO	Cubi di 2 x 2,2 x 1,2 cm circa. dentro una rete per infusione di polipropilene per uso alimentare, con ganci per il fissaggio a qualsiasi serbatoio.		
	Confezione da 10 Kg.		
INSTALLAZIONE	La flessibilità del formato consente l'inserimento in serbatoi di ogni tipo e capacità. Molto igienico e facile da lavare.		
USI	1 - 2	PERIODO DI USO	2 - 6 mesi.
DOSE RACCOMANDATA		Durante la fermentazione	1 - 3 g/l
		Durante l'invecchiamento	2 - 5 g/l
		Durante l'invecchiamento	2 - 3 g/l
		Durante l'invecchiamento	2 - 6 g/l

ORIGIN

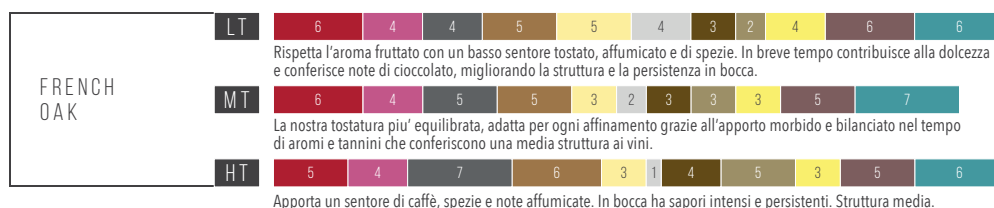
By *tn*

· AROMI E SAPORI ·

ROVERE FRANCESE E AMERICANO

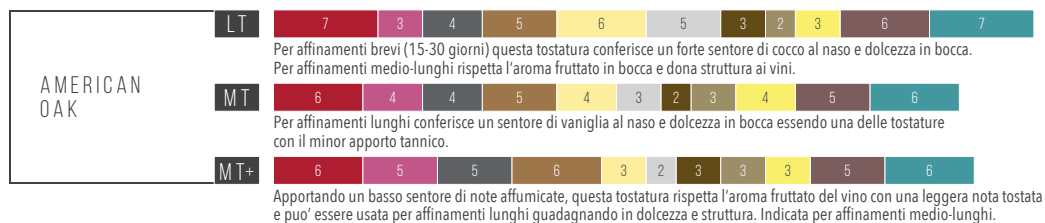
CONVECTION

TOAST



LONG CONVECTION

TOAST



PROFILI AROMATICI

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

SCALA D'INTENSITA'

