

BLOCKS

VINIBLOCK - STECCHE



Ottimo prodotto per migliorare la qualità e la complessità dei vostri vini in un breve periodo di tempo.



TIPI DI ROVERE E LEGNO ESOTICO

ROVERE FRANCESE

(Quercus Petraea)

Certificato PEFC.

ROVERE AMERICANO

(Quercus Alba)

ACACIA

(Robinia Pseudoacacia)

Certificato PEFC.

CILIEGIO

(Prunus Avium)

Certificato PEFC.

LENGA

(Nothofagus Pumilio)

Certificato FSC.

Asciugatura all'aria tra 24 e 36 mesi



DISPONIBILE TOSTATO



CONVECTION

LONG CONVECTION

SPECIALTIES



- Integrazione rapida del legno che può essere utilizzato in vari tipi di botti.
- Consegna equilibrata di sapore e aromi che può essere utilizzata per periodi brevi o medi di invecchiamento.
- Sacchetto per infusione di grado alimentare con ganci per legare per facilitarne l'uso.

		VINIBLOCK	STECHE
Dimensioni: larghezza x spessore x lunghezza		Cubetti da 2 x 2,2 x 1,2 cm aprox.	Lingotti da 2,5 x 2,5 x 25 cm
Imballaggio		10 kg in rete da infusione in polipropilene alimentare, in un sacchetto trilaminato sigillato.	9 kg in rete da infusione in polipropilene alimentare, in un sacchetto trilaminato sigillato.
Usos		Da 1 a 2 per un massimo di 6 mesi	
Dosi raccomandate		In fermentazione 1-3 g/L	
		In invecchiamento 2-5 g/L	
		In fermentazione 2- 3 g/L	
		In invecchiamento 2-6 g/L	

DISPONIBILE TOSTATO

CONVECTION

Tostato: LT / MT / MT+ / HT

Maggiore proporzione di certi composti fenolici che contribuiscono a una forte sensazione di truttura nei vini rossi, così come una maggiore capacità di mantenere e fissare il colore nel tempo. Il tempo e le temperature stabilite per questa linea contribuiscono a una maggiore disponibilità dei polisaccaridi del legno che vengono trasferiti al vino. Questo si traduce in una maggiore sensazione di volume nella bocca.

LONG CONVECTION

Tostato: LT / MT / MT+

Tostatura prolungata (più di 4 ore). Il contributo graduale ed equilibrato nel tempo, dei composti fenolici e degli aromi al vino, ci permettono di raccomandare questa linea per un lungo invecchiamento. La marcata sensazione di concentrazione, la persistenza al palato e la potenza aromatica, rappresentano un attributo iconico per questa linea di tostatura.

SPECIALTIES

Tostato: Sweet Plus / Intense Plus / Fruit Plus / Pure Plus / High Plus

Grazie all'esclusivo software che controlla la tostatura a convezione, tenendo conto dei principi ermodinamici con variabili di tempo, temperatura, umidità e flusso d'aria controllato, è possibile creare ricette uniche che, combinate con i nostri legni, danno origine ad un nuovo mondo di aromi e sapori.