

# 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	STECCHIE
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
		In fermentazione 2- 3 g/L	In invecchiamento 2-6 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

**Plus:** Sweet, Fruit, Pure, High, Intense

**Trend:** Vanilla, Bourbon, Caramel

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.

Raccomandiamo i nostri clienti di verificare la legislazione vigente prima dell'uso di qualsiasi prodotto della linea Origin