

OAKVIN

CHIPS - RISO - POLVERE - VINTAGE BLEND



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



CHIPS

Schegge con una dimensione di circa 15 mm. Possono essere utilizzati in qualsiasi fase della vinificazione, ma sono generalmente applicati in una fase intermedia quando è disponibile più tempo per la consegna graduale dei loro composti, permettendo di regolare il loro uso. Utilizza una rete da infusione in polipropilene grado alimentare con ganci che permettono una facile legatura e fissaggio all'interno del serbatoio.



RISO

Particelle tra 2mm e 8mm. Il tasso di consegna del composto è più graduale. Viene anche aggiunto nella prima fase della vinificazione o per dare un tocco finale e veloce al vino prima dell'imbottigliamento.



POLVERE

Piccole particelle minori di 2 mm. Generalmente utilizzato nella fase di vinificazione, con aggiunta diretta nella pigiatura. Viene anche utilizzato in alcuni casi prima dell'imbottigliamento, dove la sua alta superficie di contatto contribuisce alla rapida consegna al vino, dei suoi composti.



VINTAGE BLEND

La sua composizione corrisponde a una miscela di rovere 60% tostato MT ++ e 40% non tostato. Ricetta unica. Il formato (polvere, riso o chip) sarà scelto in base al risultato sperato.

*Non disponibile in Acacia, Ciliegio o Lengua.

		OAKVIN (IT)			
		CHIPS	RISO	POLVERE	VINTAGE BLEND
Dimensioni		Dimensioni media 1,5 cm	De 2 a 8 mm	< 2 mm	Polvere, Riso. Opzione Chip
Descrizione		10 kg in rete da infusione in polipropilene alimentare, in un sacchetto trilaminato sigillato.	15 kg in sacca per infusione di polipropilene adatta per uso alimentare, in sacca trilaminato sigillata.	15 kg in sacca per infusione di polipropilene adatta per uso alimentare, in sacca trilaminato sigillata.	10 kg per le patatine in rete da infusione in polipropilene alimentare e 15 kg per il riso e la polvere in sacco di polipropilene alimentare, in un sacco trilaminato sigillato.
Applicazioni		1	1	1	1
Dosi raccomandate		In fermentazione 0,5 - 1,5 g/L	0,5 - 1,5 g/L	0,5 - 1,5 g/L	0,5 - 1,5 g/L
		In invecchiamento 1 - 2 g/L	0,5 - 1 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	0,5 - 2 g/L
		In invecchiamento 1 - 4 g/L	0,5 - 2,5 g/L	0,5 - 2,5 g/L	0,5 - 2,5 g/L

* Valores referenciales, dosis recomendadas basadas en la experiencia.

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.