



## OAKPASSION® DHEFRA OAK LT

### ORIGINE

Quercia francese (Quercus petraeae Quercus robur).

### CARATTERISTICHE E METODO DI TOSTATURA

Gli alternativi OakPassion® Dhefra Oak LT sono creati per conferire al vino sfumature moderne sia a livello olfattivo che a livello gustativo. Dominano le note fruttate e la sua tostatura leggera, conferisce un delicato aroma zuccherino.

### DIMENSIONI

Chips 12 mm

### DOSAGGIO

Il dosaggio varia in base al prodotto che si vuole ottenere e al vino di partenza.

Si consigliano:

In fermentazione: 50-400 g/hl,

In affinamento: 50-200 g/hl per tempi di contatto di 6-10 settimane.

### CONFEZIONI

Sacchi da 10 kg con 2 sacchi per infusione.

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato, lontano da fonti di calore. Conservare in locali esenti da odori, nella sua confezione originale.



Prodotto conforme al REGOLAMENTO (CE) N. 1507/2006 DELLA COMMISSIONE dell' 11 ottobre 2006 e relativi allegati. Per l'uso attenersi alle norme vigenti in materia stabilite dal Reg. CE 606/2009 e successive modificazioni, dal Reg. CE 1507/2006 della Commissione e dal DECRETO 2 NOVEMBRE 2006 del MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI.

