

OAKPASSION® GRAND RESERVE SPICE



ORIGINE

Quercia francese (Quercus sp.), stagionata all'aria 24 mesi.
Quercia americana (Quercus sp.), stagionata all'aria 24 mesi.

CARATTERISTICHE E METODO DI TOSTATURA

I blend OakPassion® Grand Reserve sono stati selezionati, dal nostro centro R&S Lafood® in collaborazione con un team di enologi professionisti per dare un giusto equilibrio al vino.

L'alternativo OakPassion® Grand Reserve Spice sprigiona i suoi sentori di speziato grazie all'accurata selezione del legno pregiato e al suo particolare metodo di estrazione sin dalle prime fasi dell'affinamento.

Numerose prove hanno determinato che il suo utilizzo nei vini strutturati ne rafforza il loro potenziale rendendoli più longevi nel tempo.

DIMENSIONI

Chips Large ~20 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 1 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.

FRESH FRUIT

