

OAKPASSION® GRAND RESERVE VANILLA



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 in collaborazione con un team di enologi professionisti per dare un giusto equilibrio al vino.

I legni utilizzati per OakPassion® Grand Reserve Vanilla, provengono dalle più nobili foreste francesi americane e apportano al vino un delicato sapore di vaniglia rendendolo morbido in bocca alla fine dell'affinamento.

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

