

OAKPASSION® CHOCOLAT MOKA



ORIGINE

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

CARATTERISTICHE E METODO DI TOSTATURA

La tostatura artigianale ad infrarosso (uniforme e ripetibile nel tempo) di questa Linea ad alta estrazione offre dei sentori singolari e di alta qualità progettati su misura alle vostre esigenze donando il giusto equilibrio. Gli alternativi di rovere OakPassion® Chocolat Moka hanno una caratteristica lavorazione ad alta estrazione, con una tostatura medio alta che dona al vino un sentore di cioccolato, moka e caramello.

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 18 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.



FRESH FRUIT

TOASTED

RIPE FRUIT

VANILLA

VOLUME

STRUCTURE

