



OAKPASSION® DULSAO BLEND

ORIGINE

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

CARATTERISTICHE

Gli alternativi OakPassion® Dulsao Blend sono stati creati per apportare al vino sfumature aromatiche moderne, sia a livello olfattivo che gustativo, dalla vinificazione all'affinamento.

COMPOSIZIONE

Frammenti di legno di Quercus Alba.

Dimensione:

- lunghezza 2÷8 mm

- larghezza 2÷3 mm

- altezza 2÷2 mm

Tostatura: Media, Media +

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 .

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.

NO TOASTED

MEDIUM TOAST

MEDIUM TOAST +

