

OAKPASSION® MINNESOTA OAK MEDIUM



ORIGINE

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

CARATTERISTICHE E METODO DI TOSTATURA

La tostatura artigianale e la stagionatura per oltre 2 anni, sono la chiave del successo degli alternativi OakPassion® Minnesota Oak Medium.

Questa Linea ad alta estrazione offre dei sentori singolari di frutta fresca, vaniglia e spezie.

Gli alternativi di rovere OakPassion® Minnesota Oak Medium presentano conferiscono volume e morbidezza al palato.

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 9 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.

