





LEGNI ALTERNATIVI

INCANTO COMPLEXITY

Chips

	<p>COMPOSIZIONE Legno di rovere francese con tostatura forte.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Caratteristiche aromatiche: conferisce note marcate di caffè e tostato rese complesse da aromi più dolci di vaniglia, cocco e caramello che non mascherano il profilo aromatico originale del vino. Caratteristiche gustative: aumenta struttura, morbidezza e dolcezza.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione di vini rossi e bianchi ▪ Affinamento di vini rossi e bianchi
	<p>DOSI 0.5-4 g/L vinificazione in bianco 1-6 g/L vinificazione in rosso</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione mosti bianchi: dopo sfeccatura, aggiungere nella vasca di fermentazione le calze da infusione contenenti i chips. Il tempo di trattamento ha la durata della fermentazione. ▪ Fermentazione uve rosse: aggiungere i chips sfusi nel pigiato a mano a mano che si procede con il riempimento della vasca. Il tempo di trattamento ha la durata della macerazione. ▪ Affinamento: sospendere le calze in polietilene all'interno della vasca a diverse altezze. Fare un rimontaggio settimanale. Il tempo di contatto è di almeno 4 settimane.
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE Sacco da 10 kg contenente chips in calza da infusione in polietilene food-grade.</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.