







LEGNI ALTERNATIVI

INCANTO DARK CHOCOLATE

Chips – Ministaves – Barrel Boost

	<p>COMPOSIZIONE Legno di rovere francese con tostatura forte.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Caratteristiche aromatiche: cacao, cioccolato amaro, caffè nero, mandorla tostata, nocciola tostata, liquerizia, pepe. Caratteristiche gustative: accresce volume, struttura e dona una piacevole tannicità. Incanto Dark Chocolate è disponibile nei seguenti formati</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chips: frammenti di 2- 4 mm ▪ Ministaves: doga di circa 25 cm lunghezza x 2.7÷5 cm larghezza x 0.9 cm spessore) ▪ Barrel Boost: kit monouso costituito da 24 ministaves (dimensioni ministave: 25 x 2.7 x 0.9 cm) in calza d'infusione, da usare per prolungare la vita della barrique.
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione di vini rossi e bianchi; ▪ Affinamento di vini rossi e bianchi; ▪ Prolungamento della vita della barrique.
	<p>DOSI Chips: 0.5-4 g/L vinificazione in bianco; 1-6 g/L vinificazione in rosso Ministaves: 1-5 g/L Barrel Boost: 1 kit per barrique</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Chips</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione mosti bianchi: dopo sfecchiatura, 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. Tempo di contatto: almeno 4 settimane. <p>Ministaves</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Affinamento: sospendere le calze in polietilene all'interno della vasca a diverse altezze. Fare un rimontaggio settimanale. Il tempo di contatto: minimo 3 mesi, ottimale è di 4 mesi. <p>Barrel Boost</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire il Barrel Boost nella barrique attraverso il cocchiume. ▪ Tramite l'apposito gancio, fissare il Barrel Boost al tappo in silicone o al bordo del cocchiume in modo da consentirne una facile estrazione al termine del trattamento. Il kit Barrel Boost è monouso. Tempo di contatto: minimo 4 mesi, ottimale 6 mesi.
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE Chips e Ministaves: sacco da 10 kg contenente chips o ministaves in calza da infusione in polietilene food-grade. Barrel Boost: sacchetto contenente un kit monouso composto da 24 ministaves (superficie sviluppata pari a 0,44 m², corrispondenti a circa il 25% della superficie tostata di una barrique)</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</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.



CONFORMITÀ

Prodotto conforme a:
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (UE) 2019/934

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.
