



Chips

Ottenute da legno di quercia francese o americana

Le chips Quercus sono prodotte impiegando lo stesso legno destinato alla fabbricazione delle barriques. Utilizziamo legno di quercia francese o americana di elevata qualità, stagionato almeno 24 mesi all'aria aperta, e sottoposto ad un processo di tostatura differente a seconda dell'applicazione del prodotto. L'elevata qualità delle chips permette di ottenere risultati dagli elevati standard qualitativi e facilmente replicabili.

Le tostature:

Tutte le chips sono tostate in forni a convezione dotati di sistemi di rilevazione della temperatura all'infrarosso. Questo particolare controllo del processo produttivo permette di ottenere un elevato grado di uniformità del prodotto finito e di mantenere costante la qualità dello stesso. Le tostature disponibili sono le seguenti:

Chips Quercus Base (Napa e Epernay): tostatura media, tostatura elevata

Chips Quercus "Xtra": Flavor, Roast, Structure, Sweety, Brown Café e Cream.

Dimensioni:

Chips piccole o small (Napa e Epernay): ca. 6 mm.

Chips grandi o large (chips Quercus Xtra): ca. 20 mm.

Modalità di utilizzo:

La quantità di chips da impiegare varia a seconda dei risultati finali ricercati e dalle caratteristiche del vino prima del trattamento. Per queste motivazioni si consiglia di eseguire sempre dei test di laboratorio. I dosaggi dipendono inoltre anche dal tempo di contatto tra il vino e le chips, gli eventuali rimescolamenti della massa e la temperatura di utilizzo.

Dosaggi consigliati:

In fermentazione: chips (tutte) 50 – 400 g/hl con tempi di contatto equivalenti alla fermentazione eseguita.

In affinamento: chips small Quercus Base 100 – 300 g/hl con tempi di contatto di 4 – 8 settimane;

chips large Quercus Xtra 50 – 200 g/hl con tempi di contatto di 6 – 10 settimane.

Le chips sono disponibili in calze da infusione di materiale plastico ad uso alimentare. Basterà quindi inserire il numero di calze scelto nella massa e agitarla regolarmente. Per facilitare la loro rimozione alla fine del trattamento, vi consigliamo di legarle assieme.

Confezioni disponibili:

Sacchi da 14 kg. (2 calze da infusione da 7 kg.)

Conservazione:

Conservare in luogo ventilato, fresco, asciutto e lontano da fonti di calore e/o esposizione ai raggi solari. Prodotto che assorbe profumi e odori dall'ambiente.

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 dal Reg. CE 1493/1999 e successive modificazioni, dal Reg. CE 1507/2006 della Commissione, dalla legge n.238 del 12 Dicembre 2016 e dal DECRETO 21 GIUGNO 2017 del MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI.

Le indicazioni presenti nella presente scheda sono da considerarsi a titolo indicativo in quanto frutto dell'esperienza e della conoscenza del produttore maturata negli anni. Si esorta dunque l'utilizzatore del prodotto al rispetto delle norme di sicurezza e a non utilizzare impropriamente il prodotto stesso. Le indicazioni riportate fanno riferimento al quadro legislativo vigente in materia. Eventuali variazioni possono essere effettuate senza alcun preavviso. La presente scheda tecnica è da considerarsi parte integrante della scheda di sicurezza e non una sua sostituta ove previsto.

Le caratteristiche descritte sono riconducibili alla media dei valori sperimentali ottenuti utilizzando come previsto il prodotto. Scheda tecnica aggiornata al 31 Gennaio 2018
