



Cubetti

Ottenute da legno di quercia francese o americana tostata

I cubetti a tostature speciali Quercus Xtra sono prodotti 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 a processi di tostatura particolari che ne esaltano i profili aromatici. L'elevata qualità del prodotto finale, oltre a fornire profili aromatici personalizzati, permette di ottenere risultati dagli elevati standard qualitativi e facilmente replicabili.

Le tostature:

I cubetti sono tostati 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 "Xtra" disponibili sono le seguenti: Flavor, Roast, Structure, Sweety, Brown Café e Cream.

Dimensioni:

Cubetti di legno da ca. 13 mm. di lato.

Modalità di utilizzo:

La quantità di cubetti da impiegare varia a seconda dei risultati finali ricercati e alle 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 i cubetti, gli eventuali rimescolamenti della massa e la temperatura di utilizzo.

Dosaggi consigliati:

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

In affinamento: 30 – 200 g/hl con tempi di contatto di 8 – 52 settimane;

I cubetti sono disponibili in calze da infusione di materiale plastico ad uso alimentare o in tubi adatti per essere introdotti in barriques o tonneaux e che vanno fissati ai tappi in silicone.

I cubetti sono riutilizzabili per un massimo di 12 mesi di immersione. I passaggi successivi avranno cessioni minori e richiederanno tempi più lunghi. Basterà quindi inserire il numero di calze o tubi scelto nella massa e agitarla regolarmente. Per facilitare la rimozione delle calze alla fine del trattamento, vi consigliamo di legarle assieme.

Confezioni disponibili:

Calze: sacchi da 7 o 14 kg. 1 o (2 calze da infusione da 7 kg.);

Tubi: tubi da ca. 150 g di cubetti ciascuno.

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