



Doghe

Ottenute da legno di quercia francese o americana tostata

---

Le doghe 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 del prodotto finale, oltre a fornire profili aromatici personalizzati, permette di ottenere risultati dagli elevati standard qualitativi e facilmente replicabili.

**Le tostature:**

Le doghe sono tostate in forni a convezione dotati di sistemi di rilevazione della temperatura all'infrarosso, a fuoco, all'infrarosso o convezione e infrarosso. Queste diverse tipologie di tostature permettono di ottenere prodotti adatti a tutte le esigenze di cantina per l'affinamento dei vini. Le tostature disponibili sono le seguenti:

Doghe Quercus Base: media (Epernay) e forte (Napa);

Doghe Quercus Xtra: Flavor, Roast, Structure, Sweety, Brown Café, Cream, Barrique e Fire.

**Dimensioni:**

Doga L. 910 – l. 64 – h. 10 mm.. Le doghe sono dotate di un foro apicale per il fissaggio. A richiesta sono disponibili altre misure.

**Modalità di utilizzo:**

Il numero di doghe 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 le doghe, gli eventuali rimescolamenti della massa e la temperatura di utilizzo.

**Dosaggi consigliati:**

Doghe Quercus Base: 1 – 2 doghe/hl;

Doghe Quercus Xtra: 0,5 – 1 doghe/hl;

Mediamente le doghe devono rimanere dalle 12 alle 24 settimane a contatto con il prodotto. Temperature differenti sono da valutare a seconda dei risultati organolettici desiderati. Le doghe sono riutilizzabili per un massimo di 12 mesi di immersione. I secondi passaggi nel vino chiaramente avranno cessioni minori e richiederanno tempi più lunghi.

**Confezioni disponibili:**

Confezioni da n. 30 doghe imballate con materiale destinato agli alimenti.

**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

---