



Doghe

Ottenute da legno di quercia francese o americana tostata

---

Le doghe Quercus sono prodotte impiegando legno di quercia francese (*Quercus petrae e robur*) o americana (*Quercus alba*). Certificato e verificato da organismi preposti, di elevata qualità, stagionato almeno 24 mesi all'aria aperta e sottoposto a differenti processi di tostatura a seconda dell'applicazione finale del prodotto. Le doghe Quercus permettono di ottenere ottimi risultati qualitativi e soprattutto facilmente replicabili.

**Le tostature:**

Le doghe sono tostate in forni a convezione a controllo 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 nel tempo. 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.

**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.

**Dosaggi consigliati:**

Il dosaggio consigliato è puramente indicativo e varia in funzione del prodotto da trattare, della fase del processo produttivo in cui viene impiegato, gli eventuali rimescolamenti della massa, la temperatura di utilizzo e dei risultati cercati. Seguire sempre le indicazioni dell'enologo.

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 al contatto con gli 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.

Per l'utilizzo del prodotto attenersi alle norme vigenti in materia stabilite dalla legislazione italiana ed europea.

**PRODOTTO AD ESCLUSIVO USO PROFESSIONALE**

---

Le indicazioni presenti nella presente scheda sono il risultato dell'esperienza e della conoscenza fin qui acquisita del produttore. L'utilizzatore è comunque obbligato al rispetto delle norme di sicurezza e a non utilizzare impropriamente il prodotto stesso. Le indicazioni qui riportate fanno riferimento alle norme legislative vigenti. Eventuali variazioni possono essere effettuate senza alcun preavviso. La presente scheda tecnica può essere aggiornata dal produttore senza alcun preavviso. Si invita il cliente a richiedere alla Quercus srl la versione più aggiornata della scheda prodotto. Le caratteristiche descritte sono riconducibili a risultati ottenuti utilizzando il prodotto in modo corretto.

Scheda tecnica aggiornata al 01.02.2020

---

Quercus s.r.l. – Via Celtica 60 – 31020 San Vendemiano (TV)  
info@quercussrl.com – www.quercussrl.com – T +39 345 633 7408