IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

ENOQUER
LEGNO DI QUERCIA

Le chips sono realizzate a partire da legno di quercia di elevata qualità, garantito esente da alburno o cortecce.

Il legname viene rigorosamente selezionato a partire da quercia *Quercus sessiflora* o *Quercus robur*, da legno proveniente da foreste francesi, e a partire da *Quercus alba* per quello americano.

Prima della trasformazione, il legname viene sottoposto ad essiccazione e affinamento all'aria aperta per un minimo di 24 mesi.

PRODOTTI

I prodotti derivati dal legno di quercia sono disponibili con origine :
- FRANCIA
- USA

La dimensione delle Chips è anch'essa variabile. Disponiamo di :
- "grani di riso" (pezzetti di dimensioni inferiori a 5 mm),
- Chips(pezzetti da 0,5 a 2 cm),
- domino (tavolette 5 x 1 cm),
- doghe (95 x 5 x 0,7 cm).

Gli stessi sono disponibili sotto forma di :
- legno fresco, non tostato,
- legno leggermente tostato,
- legno mediamente tostato,
- legno tostato forte.

Conformemente alla risoluzione OENO 430/2010 dell'OIV, i nostri prodotti non subiscono alcuna combustione, nemmeno in superficie, e non sono nè carbonizzati, nè friabili al tatto. Inoltre, non hanno subito alcun trattamento chimico, enzimatico o fisico se non un riscaldamento a mezzo convezione.

I nostri prodotti sono esenti da allergeni e da OGM.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Nel corso della fermentazione alcolica, il legno fresco migliora la struttura tannica, stabilizzando anche il colore dei vini rossi. Il vino sviluppa così degli aromi di mandorla e frutti secchi, mentre rimane un discreto gusto di frutti di sottobosco.

La tostatura leggera è da preferire durante la fermentazione alcolica al fine di sviluppare il volume, il tenore zuccherino, il colore e la complessità aromatica (odore fruttato).

La tostatura media o forte è da preferire durante l'invecchiamento per aumentare la complessità aromatica dei vini. Una miscela di questi legni permette di avvicinarsi il più possibile all'invecchiamento in botte.

ISTRUZIONI PER L'USO E DOSI DA IMPIEGARE

Le dimensioni più piccole possono essere introdotte nel corso della fermentazione alcolica e prima dell'imbottigliamento al fine di apportare rapidamente un gusto di frutti di sottobosco.

Le dosi variano da 0,5 a 4 g/L.

Le Chips, i cubetti e i blocchi possono essere utilizzati nel corso della fermentazione alcolica e durante l'invecchiamento ad una dose da 1 a 4 g/L.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi per infusione di qualità alimentare da 10 kg.
- Sacchi di alluminio contenenti 50 unità per le doghe.

Da conservare in un locale asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25° C.

Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

VERSION 11-01-2024