



A seguito di un programma di ricerca durato diversi anni, il gruppo IOC ha selezionato uno speciale *range* di derivati del legno di alta gamma provenienti da diverse origini e a diversi gradi di tostatura con l'intento di assegnare ad ogni prodotto di questa famiglia un proprio e specifico obiettivo sensoriale.

Lo studio è stato realizzato testando diverse combinazioni di queste materie prime su molteplici tipologie diverse di vino per poi arrivare a creare una gamma completa sia per vini rossi che per vini bianchi, per soddisfare le esigenze sensoriali ricercate.

FeelWood nasce così, perché la sensazione "feel" che ciascun prodotto della gamma apporta è il primo obiettivo a cui l'enologo aspira quando utilizza i derivati del legno.

L'utilizzo di FeelWood nella fase di affinamento permette di esaltare specifiche note aromatiche del vino. Nello specifico l'origine del legno, il livello di tostatura, il tempo di contatto e la temperatura di infusione sono i fattori che concorrono nell'ottenimento dell'obiettivo sensoriale desiderato.



	Impatto aromatico	feelwood!	Dosaggio g/hL	Tipologie diverse di chips	Tempo medio di contatto trattamento
	effetto barrique 1° passaggio	FEEL WOOD PREMIUM BARREL R	300-600	2	25-60 giorni
	effetto barrique di 2° passaggio	FEEL WOOD SHADE BARREL R	300-500	2	25-60 giorni
	esaltazione aromi frutta rossa	FEEL WOOD RED FRUITS R	300-500	2	25-60 giorni
	complessità aromatica e note speziate	FEEL WOOD SPICY FLAVOR R	150-300	3	25-60 giorni
	sensazione aromatica di cioccolato e cappuccino	FEEL WOOD DARK CHOC R	150-300	1	25-60 giorni
	effetto barrique di 2° passaggio	FEEL WOOD SHADE BARREL W	100-200	2	25-60 giorni
	note aromatiche dolci e fruttate	FEEL WOOD WHITE FRUITS W	50-150	1	25-60 giorni
	note aromatiche floreali	FEEL WOOD SENSE FLORAL W	100-200	2	25-60 giorni



Obiettivo sensoriale mirato

Speciale gamma di chips di legno pregiato di diversa origine e tostatura appositamente formulate per raggiungere con successo obiettivi sensoriali specifici.



Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo d'Acquisto, 2 - 37036
San Martino Buon Albergo (VR)
Tel: +39 045 8788611
Fax: +39 045 8780322
info@perdomini-ioc.com
www.perdomini-ioc.com

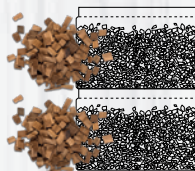




PREMIUM BARREL R

Speciale miscela di Chips di legno di quercia (*Quercus sp.*) tostato per i vini rossi, per replicare l'effetto sensoriale che si ottiene con una barrique di primo passaggio (barrique nuova).

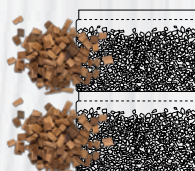
DOSAGGIO: 300-600 g/hL
TEMPO DI CONTATTO: 25-60 giorni
(si consiglia di favorire il contatto vino-Chips effettuando la miscelazione ogni 2-3 giorni).



SHADE BARREL R

Speciale miscela di Chips di legno di quercia (*Quercus sp.*) tostato per i vini rossi, per replicare l'effetto sensoriale che si ottiene con una barrique di secondo passaggio.

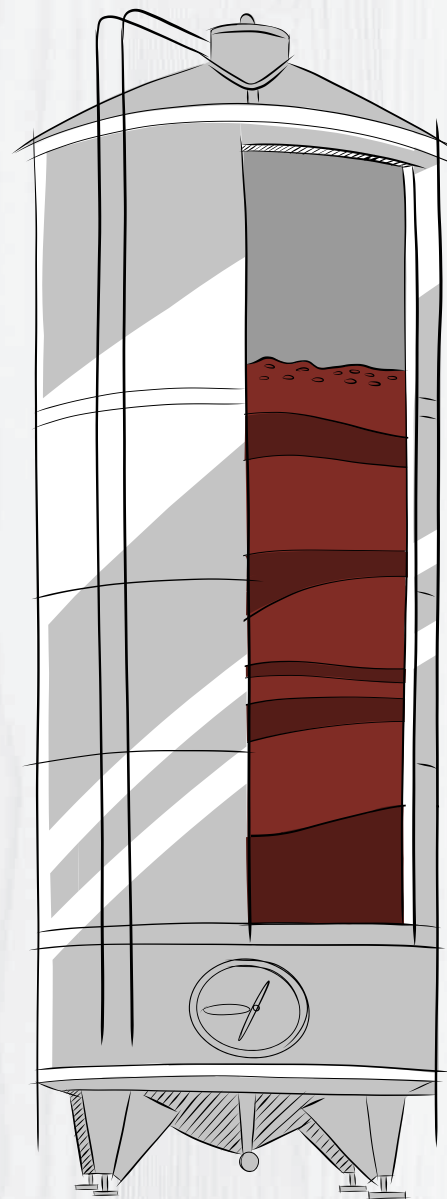
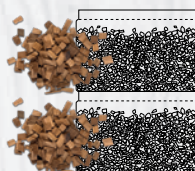
DOSAGGIO: 300-500 g/hL
TEMPO DI CONTATTO: 25-60 giorni
(si consiglia di favorire il contatto vino-Chips effettuando la miscelazione ogni 2-3 giorni).



RED FRUITS R

Speciale miscela di Chips di legno di quercia (*Quercus sp.*) tostato per i vini rossi, per esaltare e amplificare gli aromi di frutta rossa.

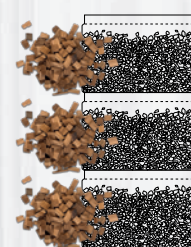
DOSAGGIO: 300-500 g/hL
TEMPO DI CONTATTO: 25-60 giorni
(si consiglia di favorire il contatto vino-Chips effettuando la miscelazione ogni 2-3 giorni).



SPICY FLAVOR R

Speciale miscela di Chips di legno di quercia (*Quercus sp.*) tostato per i vini rossi, per esaltare e amplificare la complessità aromatica e in modo particolare la sensazione speziata.

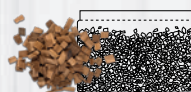
DOSAGGIO: 150-300 g/hL
TEMPO DI CONTATTO: 25-60 giorni
(si consiglia di favorire il contatto vino-Chips effettuando la miscelazione ogni 2-3 giorni).



DARK CHOC R

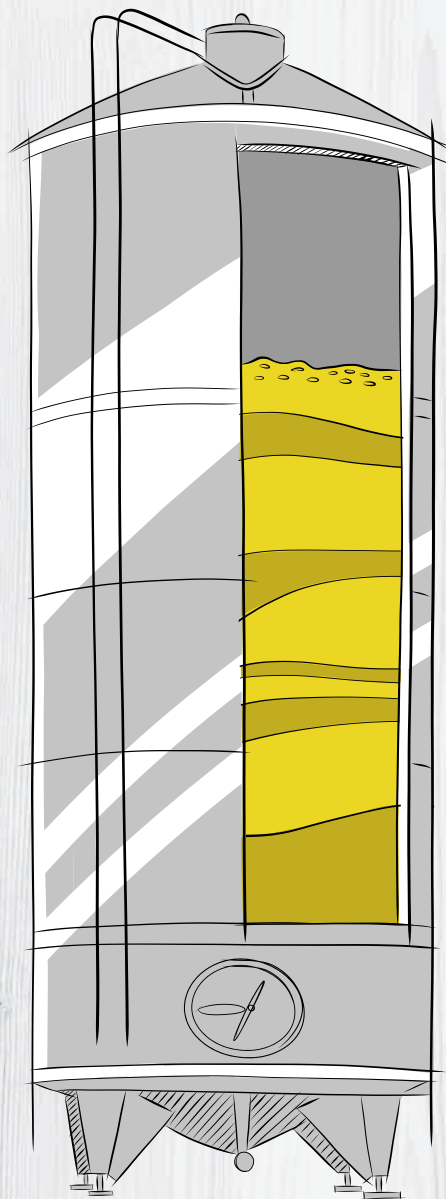
Speciali Chips di legno di quercia (*Quercus sp.*) tostato per i vini rossi, dove si desidera esaltare e amplificare le sensazioni aromatiche riconducibili al cioccolato e cappuccino.

DOSAGGIO: 150-300 g/hL
TEMPO DI CONTATTO: 25-60 giorni
(si consiglia di favorire il contatto vino-Chips effettuando la miscelazione ogni 2-3 giorni).



INFUSION BAG

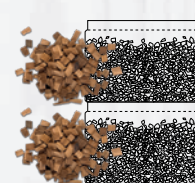
Il confezionamento in speciali e innovative "infusion bag" ideate per questa gamma, permette di garantire la perfetta omogeneità dei formulati mantenendo separate le diverse tipologie di Chips. Tale omogeneità non sarebbe assicurata miscelando insieme diverse granulometrie di Chips.



SHADE BARREL W

Speciale miscela di Chips di legno di quercia (*Quercus sp.*) tostato per i vini bianchi, per replicare l'effetto sensoriale che si ottiene con una barrique di secondo passaggio.

DOSAGGIO: 100-200 g/hL
TEMPO DI CONTATTO: 25-60 giorni
(si consiglia di favorire il contatto vino-Chips effettuando la miscelazione ogni 2-3 giorni).



WHITE FRUITS W

Speciali Chips di legno di quercia (*Quercus sp.*) tostato per i vini bianchi, per esaltare e amplificare le sensazioni aromatiche fruttate.

DOSAGGIO: 50-150 g/hL
TEMPO DI CONTATTO: 25-60 giorni
(si consiglia di favorire il contatto vino-Chips effettuando la miscelazione ogni 2-3 giorni).



SENSE FLORAL W

Speciale miscela di Chips di legno di quercia (*Quercus sp.*) tostato per i vini bianchi, per esaltare ed amplificare le sensazioni aromatiche floreali.

DOSAGGIO: 100-200 g/hL
TEMPO DI CONTATTO: 25-60 giorni
(si consiglia di favorire il contatto vino-Chips effettuando la miscelazione ogni 2-3 giorni).

