



un prodotto della gamma



Speciali Chips di legno di quercia di tostatura alta per vini rossi, dove si desidera esaltare e amplificare le sensazioni aromatiche riconducibili a vaniglia, cappuccino e soprattutto cioccolato.

## ↓ CARATTERISTICHE TECNICHE

Chips rigorosamente selezionate a partire da querce (*Quercus sp.*) francesi.

La dimensione delle Chips è: pezzetti da 0,5 a 2 cm.

Conformemente alla risoluzione OENO 430/2010 dell'OIV, il legno non subisce alcuna combustione, nemmeno in superficie, e non è né carbonizzato, né friabile al tatto. Inoltre, non ha subito alcun trattamento chimico, enzimatico o fisico se non un riscaldamento a mezzo convezione.

Prodotto esente da allergeni e non-OGM.

## ↓ APPLICAZIONI

L'obiettivo enologico di **feelwood Dark Choc R** è donare al vino rosso un'intensa sensazione di cioccolato, con note di caffè e con sfumature speziate e di cocco.

## ↓ ISTRUZIONI PER L'USO E DOSI DA IMPIEGARE

Le chips possono essere introdotte tramite l'utilizzo dello speciale infusion bag.

La dose consigliata per l'obiettivo enologico indicato è di **150-300 g/hL**.

Per raggiungere l'obiettivo enologico desiderato è opportuno l'utilizzo durante l'affinamento per un periodo di un minimo di 25 gg, fino ad un esaurimento del legno che avverrà intorno ai 60 gg (a seconda della temperatura del vino).

Si consiglia un rimontaggio della massa durante il trattamento ogni 3-4 gg.

## ↓ CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

I sacchi infusion bag da 10 kg, idonei al contatto alimentare, sono muniti di apposite asole per facilitarne l'utilizzo.

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.

# Dark Choc R

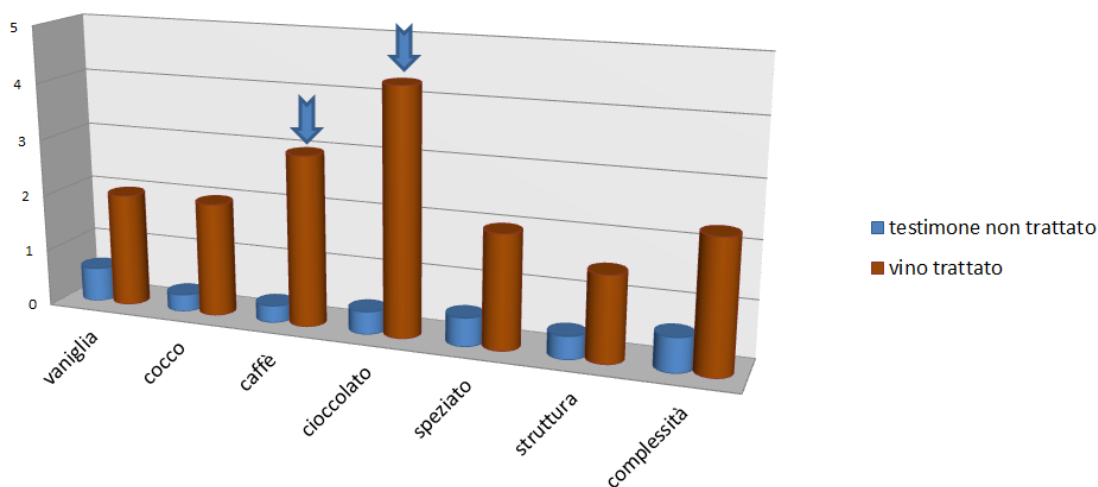
## UNA BARRIQUE CIOCCOLATO!

**feelwood Dark Choc R** è stata messa a punto e selezionata grazie ad un'attenta ricerca delle migliori materie prime e dopo accurati test dal reparto R&D Perdomini-IOC.

Numerosi test chimici e organolettici hanno permesso di selezionare le materie prime più promettenti che fossero garanzia di sicuro effetto su vino.

**feelwood Dark Choc R** esalta la complessità aromatica del vino iniziale valorizzando la percezione di note legnose, di cioccolato e di cappuccino.

analisi sensoriale di una giuria professionale (8 degustatori) su  
Montepulciano d'Abruzzo 2015 (200 g/hL per 40 gg)



## Obiettivo sensoriale mirato

**feelwood!**

