



un prodotto della gamma



Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura alta e medio-alta per vini rossi, con l'obiettivo di esaltare e amplificare la complessità aromatica ed in modo particolare la sensazione speziata.

↓ CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di legni rigorosamente selezionati 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 di questa formulazione è esaltare e amplificare la complessità aromatica ed in modo particolare la sensazione speziata sui vini rossi.

↓ ISTRUZIONI PER L'USO E DOSI DA IMPIEGARE

Le chips possono essere introdotte tramite l'utilizzo dello speciale infusion bag, opportunamente suddiviso tra le varie componenti della miscela di chips. Esso permette di mantenere separate le diverse tipologie di legno che compongono la formulazione; questo garantisce la perfetta ripartizione della miscela nel sacco e quindi il dosaggio così come selezionato dal nostro reparto R&D.

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 setto separatore tra le varie tipologie di chips contenute e 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.

Spicy Flavor R

UNA BARRIQUE SPICY!

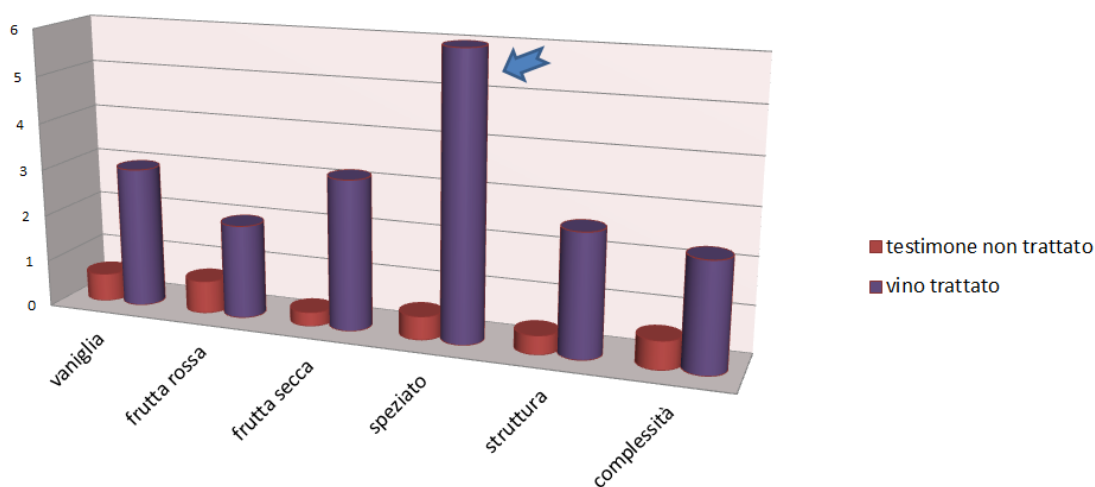
La miscela **feelwood Spicy Flavor R** è stata messa a punto e selezionata grazie ad un'attenta ricerca delle migliori materie prime e dopo accurati test dal reparto R&D Perdomini-IOC.

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

Alle prime attente selezioni, sono seguiti nuovi test di assemblaggio e creazione di nuove miscele per la ricerca dell'armonia nell'apportare i migliori aromi speziati al vino rosso amplificandone al contempo la complessità del vino.

Feelwood Spicy Flavor R esalta la complessità aromatica del vino iniziale valorizzando la percezione di note speziate come il pepe nero e i chiodi di garofano, nonché una buona sensazione vanigliata, di caffè e cioccolato.

Analisi sensoriale di una giuria professionale (8 degustatori) su Cabernet Sauvignon 2015 (200 g/hL per 40 gg)



Obiettivo sensoriale mirato

feelwood!

