



Un prodotto della gamma



Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura media e medio-alta per vini bianchi per esaltare ed amplificare le sensazioni aromatiche floreali.

↓ CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di legni rigorosamente selezionati a partire da querce (*Quercus sp.*) americane.

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 le sensazioni aromatiche floreali su vini bianchi.

↓ 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 infatti 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 **100-200 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 rilascio 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.

Sense Floral W

UNA BARRIQUE FLOREALE!

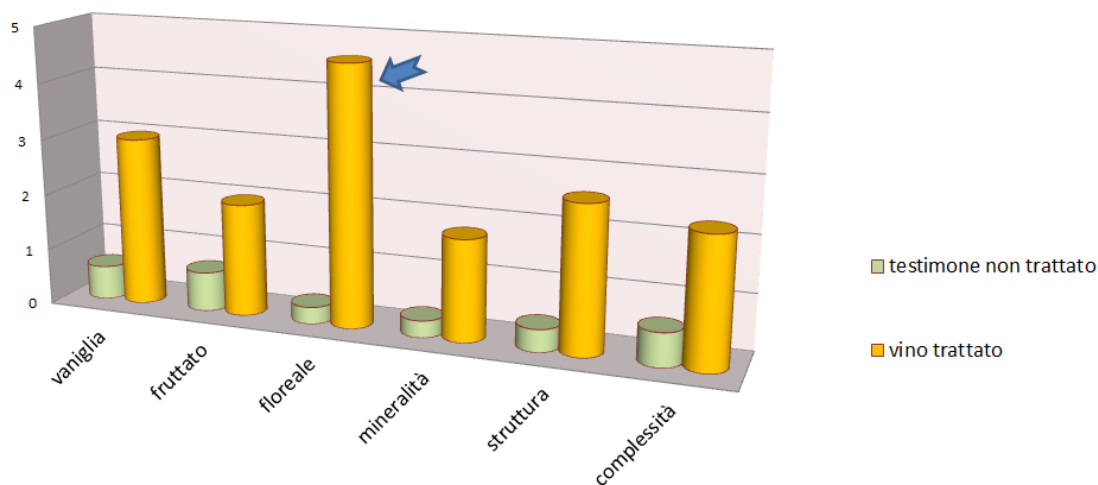
La miscela **feelwood Sense Floral W** è stata messa a punto e selezionata grazie ad un'attenta ricerca delle migliori materie prime e dopo accurati test, dal reparto R&D Perdomini-IOC.

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 floreali al vino bianco.

La nuova miscela così creata rispecchia fedelmente l'obiettivo enologico di esaltare ed amplificare le note floreali volute su vino bianco in particolare le note di fiori d'arancio e di acacia.

Analisi sensoriale di una giuria professionale (8 degustatori) su Falanghina 2016 (150 g/hL per 40 gg)



Obiettivo sensoriale mirato

feelwood!

