

STYLE

" CHIPS derivate da *Quercus spp*"



EVER, forte dell'esperienza maturata in anni di ricerca, grazie all'acquisizione di nuove conoscenze ed allo sviluppo di nuove tecnologie, è in grado aggiornare la propria proposta con la linea di alternativi "STYLE#".

La complessità di ogni essenza viene valorizzata da un avanzato processo di tostatura, per consentire una perfetta fusione con ogni tipologia di vino e valorizzarne lo stile. Le essenze impiegate (Q.petraea, Q.robur, Q.alba...), l'essiccazione, il processo di tostatura, la selezione delle miscele e l'attenzione posta in tutte le fasi di produzione fanno della linea "STYLE#" quanto di più innovativo e sostenibile il mercato possa offrire.

La calibrata dimensione del granello (2,25 cm²) , consente una cessione in tempi contenuti dei soli composti positivi, specie se utilizzati in abbinamento alla IMPACT OXYGENATION prevista in specifici protocolli EVER.

Negli alternativi "STYLE#" vengono garantiti alti standard qualitativi quali : assenza di contaminazione microbiologica, di Tricloroanisoli (<0,001 mg/kg), di parti carbonizzate, di contaminazioni da OGM, conformità alle norme dell'Unione Europea ed al Codex OIV.

I chips "STYLE#" non sono stati soggetti ad alcun trattamento chimico.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le caratteristiche sono riassunte nella seguente tabella:

CHIP	Tipologia di legno	TOSTATURA	Caratteristiche
STYLE#01	FRANCESE	NO	Rinforza la struttura dei vini, sviluppa caratteri fruttati, ne protegge i composti fenolici.
STYLE#21	FRANCESE	DELICATA	Rafforza i caratteri fruttati e speziati, amplifica la struttura in bocca.
STYLE#31	FRANCESE	COMPLETA	Aumenta la sensazione dolce in bocca, favorisce la comparsa di note di legno e tostate.
STYLE#32	AMERICANO	COMPLETA	Conferisce "nuance" fruttate, di noce di cocco e di "toffee". Viene accentuata la dolcezza in bocca.
STYLE#42	AMERICANO	PROLUNGATA	Il profilo aromatico presenta toni fruttati intensi, tostati e leggermente affumicati, esalta la freschezza aromatica propria del vino
STYLE#51	FRANCESE	INTENSA	Amplifica il volume in bocca, apporta note di torrefazione

DOSI: da determinarsi in base alla tipologia di vino desiderato, ai tempi di contatto ed in funzione del protocollo di impiego seguito.

CONFEZIONI

Sacchi da 10 Kg, contenenti due infusion bag da 5 Kg idonei al contatto con alimenti.

Avvertenza: l'uso degli alternativi di legno "STYLE#" nell'industria enologica e dei liquori è soggetto a normative specifiche in ogni singolo Paese, l'utilizzatore è tenuto alla verifica della conformità del loro impiego nel settore di appartenenza.

Questo è un prodotto non rientra nel campo di applicazione dei Regolamenti CE n.1907/2006 e UE n.1272/2008; non è pericoloso e quindi non necessita di scheda di sicurezza.

