

# EQUILIBRIUM

“Selezione di Chips”

L'uso di pezzi di legno di quercia, noti nel Nuovo Mondo come CHIPS è stato di recente regolamentato ed approvato anche per le aziende vinicole della Comunità Europea. Il legislatore ha definito le caratteristiche tecniche e l'utilizzo di questo coadiuvante.

EVER propone all'enologo “EQUILIBRIUM”, selezione di pregiati CHIPS di quercia che rispondono ai requisiti legislativi europei e soddisfano le caratteristiche enologiche chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali.

L'apporto sensoriale di “EQUILIBRIUM” è differente a seconda del tipo di tostatura del legno stagionato 18-24 mesi, poi macinato in piccoli pezzi di circa 4 mm e quindi tostato in modo uniforme ed omogeneo senza alcuna carbonizzazione del legno.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

“EQUILIBRIUM” deriva dalla selezione di pregiati legni di quercia delle specie *Quercus Robur* e *Petraea* della zona “Vosges” dove alla qualità della materia prima si aggiunge quella ambientale.

Selezione dei legni, Raccolta, Stagionatura, Macinazione, Tostatura e Confezionamento sono le fasi critiche della produzione di “EQUILIBRIUM” dove interviene il Controllo Qualità per garantire:

- una qualità standardizzata
- assenza di sapori sgradevoli ed aggressivi
- assenza di parti carboniose
- elevato profilo organolettico naturale e derivato dalla tostatura
- stabilità del prodotto fino a 3 anni
- l'assenza di rischi di contaminazione microbiologica
- l'assenza di Tricloroanisolo (<0,001 mg/kg)
- l'assenza di radioattività

La **dimensione** di “EQUILIBRIUM” di circa 4 mm offre i seguenti vantaggi:

- soddisfa la normativa (minimo 2 mm per il 95% del peso)
- offre una elevata superficie di contatto
- permette un veloce miglioramento organolettico del vino

I **tipi di Tostatura** sono per:

- EQUILIBRIUM M: tostatura MEDIA;
- EQUILIBRIUM H: tostatura FORTE;
- EQUILIBRIUM F: senza tostatura, apporta freschezza,elimina le note amare,riduce l'ossidazione.

NOTE: l'enologo con “EQUILIBRIUM BAG ” ha la libertà di utilizzare i Chips secondo una propria miscela tra le diverse tostature. “EQUILIBRIUM BAG” è realizzato con materiale di pregio idoneo per alimenti, altamente permeabili al vino, che non cede odori, non adsorbe colore e aromi, è sanificabile e riutilizzabile per molti cicli.

DOSI: da determinare in base all'equilibrio organolettico desiderato.

## CONFEZIONI

Sacchi da 10 kg

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.**