

STYLE#

Cubes derivati 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.

L' appropriata forma e dimensione dei cubes, consente la prolungata persistenza dei composti positivi ceduti, specie se utilizzati in abbinamento alla IMPACT OXYGENATION prevista in specifici protocolli EVER.

Negli alternativi "STYLE#" vengono garantiti alti standard qualitativi quali: dimensione calibrata (15 cm³) 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 Dominos non sono stati soggetti ad alcun trattamento chimico.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le caratteristiche sono riassunte nella seguente tabella:

CUBE	TIPOLOGIA DI LEGNO	TOSTATURA	CARATTERISTICHE
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

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008
certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

STYLE#

Cubes derivati da Quercus spp

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 UEn.1272/2008; non è pericoloso e quindi non necessita di scheda di sicurezza.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.