

# STYLE: VELVET, LUXURY

**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 della scheggia (2,25 cm<sup>2</sup>), consente una cessione in tempi contenuti dei soli composti positivi, specie se utilizzati in abbinamento alla IMPACT OXYGENATION prevista in specifici protocolli EVER.

Il processo di tostatura è eseguito direttamente sul prodotto frammentato, tramite modalità specifiche codificate e controllate, in grado di caratterizzare in maniera definita le proprietà della tipologia del legno ed il suo apporto al vino.

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
VELVET	Francese	A bassa temp.	Apporta rotondità e dolcezza, emergono le note fruttate e l'intensità della vaniglia.
LUXURY	Francese	Ad alta temp.	Espande la "sucrosità" e la persistenza aromatica, risaltano nuances di caffè, torrefazione e tostatura.

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

## CONFEZIONI

Scatole da 12 Kg, contenenti due infusion bag da 6 Kg idonee al contatto con alimenti.

## 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: VELVET, LUXURY

**Chips derivate da Quercus spp**

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 che 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.**

## EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

[info@ever.it](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://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.