



LEGNI ALTERNATIVI

#Chips



Gamma NextWood

LINEA DI LEGNI ALTERNATIVI PER USO ENOLOGICO. GAMMA COMPLETA PER USO DALLA PROTEZIONE DEL MOSTO FINO AL TRATTAMENTI DI VINI IN AFFINAMENTO.

VANTAGGI

- Funzione antiossidante naturale per mosti e vini.
- Miglioramento delle caratteristiche sensoriali.
- Ampia gamma con ricco ventaglio di caratteristiche sensoriali, adatti a molteplici applicazioni in cantina.
- Assoluta garanzia sui tempi di stagionatura delle doghe.
- Massima trasparenza per quanto riguarda l'origine della materia prima.
- Rigoroso controllo qualità del prodotto finale.

CHE COS'È

Frammenti legnosi ottenuti da doghe di rovere di origine americana o francese. Le doghe sono lasciate a stagionare all'aria aperta per un periodo che varia fra 24 e 48 mesi prima dell'inizio del processo produttivo.

Alla fine della stagionatura le doghe vengono sminuzzate a trucioli di misura fra 2 e 4 mm ("chicco di riso") oppure fra 6 e 12 mm ("Chips"). Successivamente i trucioli subiscono il processo di tostatura con temperature fra 120 e 290°C.

Il metodo di tostatura varia secondo la tipologia del prodotto:

- Tostatura tramite flusso di aria calda (torrefazione)
- Tostatura in forni ad alta umidità. Singola o doppia tostatura.
- Tostatura "a fuoco" con calore diretto direttamente sulle doghe intere.

MODALITÀ D'USO

Fermentazione di mosti bianchi e rosati: aggiungere al mosto in fermentazione il prodotto all'interno del sacco da infusione in cui arriva il prodotto. Il tempo di contatto ha la durata della fermentazione alcolica.

Dosaggio: 0,4 – 2 g/lt

Fermentazione "in rosso": aggiungere il prodotto sfuso insieme alla vinaccia durante il riempimento. Il tempo di contatto ha la durata della fermentazione.

Dosaggio: 1 – 3 g/lt

Affinamento di vini bianchi e rosati: aggiungere alla vasca il prodotto all'interno del sacco da infusione in cui è contenuto. Tempo di contatto: 3-4 settimane.

Dosaggio: 0,6 – 2 g/lt

Affinamento di vini rossi: aggiungere alla vasca il prodotto all'interno del sacco da infusione in cui è contenuto. Tempo di contatto: 4-8 settimane.

Dosaggio: 1 – 4 g/lt

vinext s.p.a.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 8581990

www.vinext.it - info@vinext.it



LEGNI ALTERNATIVI

#Chips



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Sacco da 10 kg su pallet da 300 kg.

Sacco esterno: in carta multistrato;

Sacco interno ("infusion bag"): rete in polipropilene.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

DICHIARAZIONI E CONFORMITÀ'	
Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 Codex OIV Da considerare la legislazione in vigore secondo la tipologia di vino e la denominazione.
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
Confezione	sacco da 10 kg su pallet da 300 kg. Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 8581990

www.vinext.it - info@vinext.it

Le informazioni riportate corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze e competenze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.