

Frammenti di legno di rovere

L'utilizzo di questo coadiuvante è stato regolamentato di recente per le aziende vinicole. Secondo il tipo ed il grado di tostatura del legno stagionato, il tempo di contatto e non ultimo il vino da trattare, si possono ottenere risultati diversi. Le fasi produttive di CruTan[®].Cookie: la selezione dei legni, la raccolta, la stagionatura, la frammentazione e la tostatura, sono rigorosamente controllate per assicurare il più elevato standard qualitativo.

Caratteristiche

- CruTan[®] Cookie sono frammenti di legno quercia di dimensioni che rispettano la normativa (minimo 2 mm per il 95% del peso).
- CruTan[®] Cookie viene prodotto e classificato in base al grado di tostatura e la provenienza:

CruTan[®].Cookie LT : tostatura leggera

CruTan[®].Cookie MT: tostatura media

CruTan[®].Cookie HT: tostatura alta

CruTan[®].Cookie A : americano

CruTan[®].Cookie F : francese

Informazioni

Modalità d'uso

- le dosi devono tener conto del risultato organolettico che si desidera ottenere.
- CruTan[®] Cookie è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

Confezione

- CruTan[®] Cookie è un prodotto di facile impiego, confezionato in sacchetti da 10 ÷ 20 kg.
- CruTan[®] Cookie deve essere conservato al riparo dall'umidità e dal calore ad una temperatura compresa tra 5° C e 15° C (40°-60° F).

Scheda
Tecnica

LEVURZYM