

A-21

Frammenti di rovere media tostatura

DESCRIZIONE

A-21: frammenti di rovere americano a media tostatura, provenienti dalle principali foreste di *Quercus alba*. Grazie alla tostatura in forno (torrefazione), si ottengono precisi e omogenei profili sensoriali con costanti risultati di intensità aromatica e cessione tannica.

Il legno viene selezionato e acquistato in doghe, direttamente in foresta, sottoposto ad un periodo minimo di stagionatura di 24 mesi. Successivamente viene controllato durante tutte le fasi di lavorazione, per assicurare le migliori caratteristiche sensoriali, omogeneità e ripetibilità qualitativa.

A-21 apporta volume ai vini trattati, esaltando le note dolci di vaniglia e sciroppo d'acero.

CARATTERISTICHE

A-21 arricchisce il vino in tannini ellagici e polisaccaridi del legno, apportando morbidezza, intensità aromatica ed equilibrio gustativo.

Contribuisce a esaltare le note che ricordano la noce di cocco, la frutta sottospirito e i chiodi di garofano.

RUOLO SUL COLORE

A-21 favorisce la protezione e la stabilizzazione degli antociani, agendo efficacemente sul colore del vino.

Si consiglia l'utilizzo di **A-21** in fermentazione (solo su vini autorizzati) per un miglior risultato della stabilità e intensità del colore.

ESEMPIO APPLICATIVO:

OBBIETTIVO EQUILIBRIO IN VINI ROSSI

50% **A-21** + 50% F21 - dosaggio da 200 a 400 g/hl

Apporta note speziate dolci di vaniglia e sciroppo d'acero.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

100-300 g/hl secondo le caratteristiche del mosto o del vino.

CONFEZIONI

10 Kg in Infusion Bags.

A-21 è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.