

## CHIPS



**GREENSYSTEM s.a.s.**

Prodotti ed accessori per

l'industria alimentare.

Prodotti chimici e materie prime.

Via Bari, 256 - 71121 - Foggia - FG

Tel. 0881 630462/63

P.I. e C.F. IT01847290713

Bonifici su: Banca Popolare dell'Emilia Romagna

Iban: IT02X 05387 88670 00000026049

www.greensistem.it - info@greensistem.it



### - - SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO - -

<b>PRODOTTO</b>	Chips di rovere di qualità enologica
<b>DIMENSIONI</b>	Frammenti di 1 x 0,5 cm ( $\pm$ 0,5 cm)
<b>ORIGINE</b>	<i>Da produttore Leader francese dell'acquisto di quercia su piede</i> Rovere francese Grana fine ad extra fine -
<b>TIPO DI LEGNO</b>	- legno privo di corteccia ed alburo
<b>TRATTAMENTO</b>	2 mesi d'irrigazione + 2 anni di stagionatura all'aria aperta
<b>TOSTATURA</b>	<b>Metodo riservato</b> di trattamento termico computer-assistito.
<b>LIVELLI DI TOSTATO</b>	1- Rovere fresco                      3- Tostato medio 2- Tostato leggero                    4- Tostato medio +
<b>MODALITÀ D'UTILIZZAZIONE</b>	In contatto con il vino, in fermentazione o maturazione, sotto forma d'infusione, con agitazioni o rimontaggi, possibilmente accompagnato da microssigenazione. Si usa anche per la fabbricazione di concentrati liquidi di rovere, in base acquosa od alcolica.
<b>DOSAGGIO</b>	Da 0,5 a 15 g/l, da 1 a 10 settimane, secondo profilo ed intensità ricercati
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Buste in triplo accoppiato.
<b>IMPIEGO</b>	monouso
<b>CONSERVAZIONE</b>	Nell'imballaggio originale, in magazzino pulito, secco e senza odori, lontano da altri prodotti, a 15/ 20°C e 30% d'umidità.