

PER SAPERNE DI PIÙ

Gli alternativi

LE DIVERSE TOSTATURE

Combinando quattro elementi nel processo di tostatura della quercia - temperatura, durata, umidità e flusso d'aria OakWise è in grado di offrire cinque distinti profili aromatici.

House: un processo lungo e lento che si traduce in una profonda penetrazione della tostatura nel legno prima che questo sia tagliato nelle dimensioni volute o in chips. Questa tecnica permette il rapido rilascio dei sentori tostati nel vino ed è particolarmente utile in caso di vini da avere pronti per la commercializzazione in tempi brevi.

Descrittori aromatici: nocciola tostata, dolce, caramello, noce moscata, cocco lieve, basso affumicato.

Classico: garantisce un'estrazione delicata, un impatto in bocca rotondo e vellutato con sensazioni simili alla barrique. Fornisce pienezza e grande persistenza.

Descrittori aromatici: crosta di pane, vaniglia, dolcezza, cremosità.

Hi Van: tostatura lenta e delicata a bassa temperatura, per ottenere un aumento dei caratteri vaniglia e cocco. Impatto di media tostatura, utile per vini nei quali si ricerca dolcezza.

Descrittori aromatici: crema di vaniglia, cocco, miele, basso speziato, basso affumicato.

Mocha: sviluppato appositamente per conferire caratteri stile mocha; nei vini rossi conferisce pienezza. Si impiega una più alta temperatura per produrre più composti furfurilici, con esclusione dei fumi per evitare troppo carattere fumé.

Descrittori aromatici: caffè latte, moka, cioccolato fondente, liquirizia, basso affumicato.

Complex: processo di tostatura specificatamente ideato per fornire grande complessità aromatica e integrazione nel profilo originale dei vini fermi.

Descrittori aromatici: speziato, noce moscata, nocciola tostata, caramello, cocco.

		CHIPS	DOMINOS	STAVES	OAK CHAIN
sacco		infusione 9kg	infusione 10kg	100 pz	20 pz
House	A	■	■	■	
	F		■	■	■
Hi van	A	■	■	■	
	F	■	■	■	■
Complex	A		■	■	
	F	■	■	■	
Mocha	A		■	■	■
	F	■	■	■	
Classico	A		■	■	
	F		■	■	■

A = quercia americana F = quercia francese