F-NATURE

Frammenti di rovere non tostato

DESCRIZIONE

F-NATURE: frammenti di rovere francese non tostato, provenienti dalle principali foreste di *Quercus sessilis*.
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.

CARATTERISTICHE

F-NATURE arricchisce il vino in tannini ellagici e polisaccaridi del legno, apporta morbidezza, intensità aromatica ed equilibrio gustativo.
Contribuisce ad esaltare le note di frutta fresca (ananas, melone bianco, vaniglia, cocco) e di leggero boisè.
F-NATURE contribuisce ad un'importante riduzione delle note erbacee.

RUOLO SUL COLORE

F-NATURE favorisce la protezione e la stabilizzazione degli antociani, agendo efficacemente sul colore del vino.
Si consiglia l'utilizzo di **F-NATURE** in fermentazione (solo su vini autorizzati) per un miglior risultato sulla stabilità e intensità del colore.

ESEMPIO APPLICATIVO

BIANCO VARIETALE CON NOTE FRUTTATE

100 g/hl di **F-NATURE** + 100 g/hl FLOWER.
La fermentazione in presenza di A-NATURE abbinato al FLOWER produce vini con sentori dolci e floreali sia al naso che in bocca. Ottimo contributo su riduzione di note erbacee e aumento del volume in bocca.
Biotecnologia da abbinare: Lievito: AWRI R2; 1° Attivante: PROVITAL THIOL.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

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

CONFEZIONI

10 kg in Infusion Bags.
F-NATURE è disponibile anche in formato "PAILLETTES" in sacco da 10 kg.

***F-NATURE** è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.*

EXPERTI
Via V. Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia)
Tel. +39 030 2307201 - experti@experti.it - www.experti.it