I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

ICEoak Mini

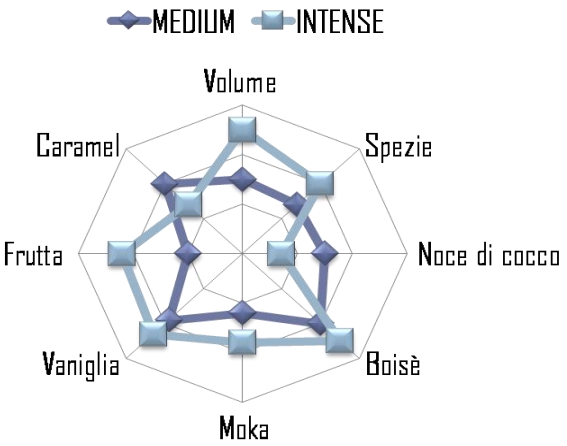
DESCRIZIONE
Frammenti di rovere francese a diverso grado di tostatura.

CARATTERISTICHE
ICEoak Mini FR sono frammenti di rovere francese. Il legno utilizzato per questa tipologia di prodotti (solamente la parte del duramen, con particolare attenzione allo scarto di eventuali residui di corteccia e alburno) viene selezionato tra un parco legname che subisce un'irrigazione alternata per circa due mesi ed una stagionatura all'aperto compresa tra i 18 e i 24 mesi.

ICEoak Mini FR sono disponibili nelle seguenti tipologie e tostature:

MEDIUM: effettuata con un range di temperatura tra i 195 e 200°C

INTENSE: effettuata con un range di temperatura tra i 200 e 215°C



DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO
DOSAGGIO: da 1 a 4 g/l per un periodo compreso tra 2 e 10 settimane.
Si consiglia di miscelare le varie tipologie di tostatura per ottenere un bouquet più complesso e armonioso.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE
Sacco da 10 Kg avvolto da rete in polipropilene idonea al contatto con alimenti ed un rivestimento esterno in doppio strato per proteggere il prodotto dall'umidità.

Conservare nella confezione originale integra lontana da odori anomali e comunque da altri coadiuvanti enologici, in un ambiente ventilato e asciutto a temperature non superiori a 20°C.

Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

UNI EN ISO **9001:2015**
CERTIQUALITY