



e.Bois®

Chips di quercia

Descrizione del prodotto

I chips di quercia e.Bois® vengono utilizzati per ottimizzare le proprietà organolettiche del vino e migliorarne la struttura tannica. Aiuta anche con la stabilizzazione del colore. I chips di quercia e.Bois® sono anche ideali per la maturazione in barrique. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 934/2019. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.



e.Bois® Muffins



e.Bois® Reglissa



e.Bois® Fraîcheur

e.Bois® oak chips	Origine	Tostatura	Caratteristiche	Unità d'imballaggio
Reglissa	Quercia Francese	Media più	Molto legnosa, affumicata	2 x 5 kg sacchetto per infusione
Opéra	Quercia Francese	Media	Intensive, potenti note di quercia e tostatura, note marcate di caramello	2 x 5 kg sacchetto per infusione
Muffins	Quercia Americana	Media	Equilibrio armonioso fra rovere e vaniglia	2 x 5 kg sacchetto per infusione
Vanilla	Quercia Francese	Media	Sentore pronunciato di quercia, molta vaniglia	2 x 5 kg sacchetto per infusione
Fondant	Quercia Francese	Leggera	Marcata dolcezza piccante, più accentuata che in "Vanilla", moderato sentore di quercia	2 x 5 kg sacchetto per infusione
Sorbet	Quercia Francese	Non tostata	Freschezza, aggiunge volume, trattiene il fruttato Per la stabilizzazione del colore allo stadio di vino giovane e per aggiungere struttura agli alcolici	2 x 5 kg sacchetto per infusione
Fraîcheur	Quercia Francese	Non tostata	Freschezza, aggiunge volume, trattiene il fruttato Stessa materia prima di "Sorbet", disponibile solo come granulato, pompabile bene	10 kg sacchetto Per l'aggiunta diretta al mosto

ERBSLÖH

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).

Versione 003 – 11/2019 JM – stampato 09.06.2020

Fortschritt macht Zukunft®



Dosaggio

I chips di quercia e.Bois® possono essere aggiunti al macerato, mosto o vino in qualsiasi momento. Il tempo di contatto può variare tra alcuni giorni e diverse settimane, a seconda del tipo di vino, dei chips usati e della quantità del dosaggio. La valutazione organolettica dovrebbe essere continua per monitorare il progresso e per separare i chips al momento giusto. A seconda dell'intensità desiderata, le quantità da utilizzare sono comprese tra 50 e 500 g/100 L, o più per i tempi di contatto consueti di 5 - 30 giorni. E' consigliabile l'ossigenazione per sviluppare forti aromi di rovere e tostatura. Ci dovrebbe essere un flusso appropriato di ossigeno (aria) a seconda del tipo di vino e del tempo di contatto. Anche il pompaggio, o il mescolamento a contatto con l'aria, fa sì che i tannini e gli aromi tostati siano arrotondati e bilanciati. La confezione "infusion bag" rende più semplice per il consumatore aggiungere e rimuovere i chips di quercia e.Bois®. Questi sono realizzati in poliammide resistente per uso alimentare. e.Bois® Fraîcheur non è fornito in una sacca per infusione.

Origine di e.Bois® oak chips

I chips di quercia e.Bois® sono ottenuti dal rovere americano o francese. La velocità della crescita della quercia, in altre parole il microclima del luogo, è decisiva per l'utilizzo della quercia. Sono preferiti le piante a crescita lenta da climi freddi. Le chips di quercia e.Bois® ricavate dalla quercia americana sono solitamente descritte nel vino come aromatiche / fruttate e con un pronunciato aroma di vaniglia.

Benefici delle chips di quercia e.Bois®
- Ridotta richiesta di capacità di stoccaggio
- Molto più economico
- Semplici test preliminari
- Facile preparazione dei componenti della miscela
- Facilità di produrre diversi tipi di sapori
- Facile regolazione di organolettici con la scelta di e.Bois®, dosaggio, tempo di contatto, ripetuto oaking, effetto dell'ossigeno

Grado di tostatura

Per quanto riguarda la tostatura, viene fatta distinzione fra non tostata, leggera, media e media più. Le chips di quercia e.Bois® di tostatura media sono adatte per la maggior parte dei vini rossi. Ne aumentano la complessità ed introducono sottili sentori di mandorla e caramello. Le chips di quercia tostate medium plus e.Bois® sono preferibili per vini di corpo, già complessi perché integrano, piacevolmente, note di affumicato e aromi tostati.

e.Bois® Fraîcheur

e.Bois® Fraîcheur sono chips di quercia non tostati che, a causa delle loro dimensioni, possono essere pompate dopo l'aggiunta al mosto. L'effetto di stabilizzazione del colore si basa sul legame creato fra i fenoli estratti dal legno non tostato e i monomeri fenolici intrinseci instabili del vino. Questo crea strutture polimeriche più stabili.

Stoccaggio

Le chips di quercia e.Bois® possono assorbire ed emanare odori. Devono quindi essere conservati in un luogo freddo e asciutto, lontano dagli odori. Le confezioni che sono state aperte dovrebbero essere immediatamente sigillate in maniera ermetica.