

ALEABOIS SELECTION

P2

COMPOSIZIONE

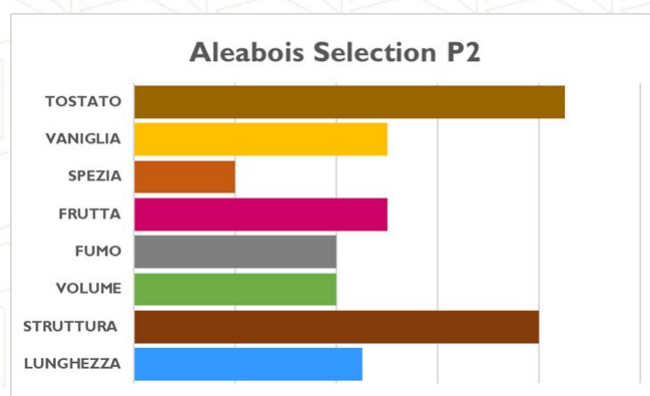
Pezzi di legno di quercia (*Quercus alba*) di origine USA.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: scaglie medio grandi (5-20 mm) di colore marrone – bruno.

Odore: caratteristico profumo di rovere tostato.

Profilo organolettico: aroma completo, dolce con note di caramello, pasticceria e tostatura. Complesso, con struttura vellutata e morbida.



APPLICAZIONI

ALEABOIS SELECTION P2 può essere utilizzato:

- Nelle fasi post-fermentative
- In fase di affinamento

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 20 a 400 g/hL.

MODALITA' D'USO

Si consiglia l'utilizzo tramite sacco a rete in immersione, per evitare la dispersione del prodotto nella massa e possibili danneggiamenti delle pompe in fase di travaso.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco 10 kg Sacco 10 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato. Proteggere dall'aria, dall'umidità, da fonti di calore, da odori sgradevoli e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 24 mesi.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex