

ERGOCELL

FRAMMENTI LEGNOSI PER VINIFICAZIONE

Da sempre si è rilevato come la conservazione in legno influisca sull'aroma, ma è apparso sempre più chiaro che il colore del vino subisce un'evoluzione con risultati nettamente migliori rispetto a quelli che si possono ottenere se conservato in materiali inerti quali acciaio o vetroresina. Quindi, il legno si esprime con due aspetti diversi e complementari nell'impatto sul vino: per i composti ceduti che influiscono sull'aroma e per la stabilizzazione del colore. I composti che vengono ceduti dal legno al vino sono molto numerosi e di varia natura.

La pratica dell'utilizzo del legno in forme diverse dai contenitori è di grande interesse sia per le sempre più insistenti esigenze del mercato della nota organolettica di "boisé", sia per maggiori esigenze tecniche e di flessibilità nei processi produttivi che per la riduzione dei costi.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

La tostatura è ottenuta con raggi infrarossi ad una temperatura variabile da 100 a 250°C in forni ventilati. Grandissima attenzione viene impiegata in tutto il processo di tostatura al fine di ottenere un prodotto esente da punti di carbonizzazione dai quali si originano i composti della pirolisi quali il benzopirene. Sotto il nome di **ERGOCELL** è possibile trovare una gamma completa di frammenti legnosi in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.

NOME PRODOTTO	PROSPETTIVA SENSORIALE	CARATTERI ENOLOGICI	IMPIEGO
ERGOCELL PA/1S	Noce di cocco con note speziate	Stabilizzazione del colore dei vini rossi e intensificazione dell'espressione fruttata	introduzione graduale da 2 a 3 g/l
ERGOCELL PA/2S	Caffè, boisè.	Stabilizzazione del colore ed ampliamento della gamma aromatica nei vini rossi.	introduzione graduale da 2 a 3 g/l
ERGOCELL PF/1S	Ampliamento aroma mandorla e pane fresco.	Vini bianchi - stabilizzazione del colore e intensificazione dell'espressione fruttata.	introduzione graduale da 1 a 2 g/l
ERGOCELL PF/2S	Boisé, frutta secca, carattere affumicato.	Vini rossi – incremento del volume e della struttura, ampliamento della gamma aromatica.	introduzione graduale da 2 a 3 g/l
ERGOCELL 505/1S	Noce di cocco, ampio aroma esteso di vaniglia.	Grande equilibrio nella sensazione del gusto con apprezzabili sentori di vaniglia.	introduzione graduale da 2 a 3 g/l
ERGOCELL 505/2S	Mandorla tostata, cacao, caffè tostato.	Il vino si arricchisce di note legate alla tostatura, in particolare lo speziato ed il fumè.	introduzione graduale da 2 a 3 g/l
ERGOCELL 307/2S	Noce di cocco, caffè. Boisè	Per la produzione di vini di alta qualità, da invecchiamento.	introduzione graduale da 2 a 3 g/l
ERGOCELL	Noce di cocco, cacao,	Aumento della dolcezza, viscosità e	introduzione

802/2S

caramello.

rotondità.

graduale da 2 a 3 g/l

COMPOSIZIONE: 100% legno di quercia (rovere).

APPLICAZIONE:

ERGOCELL può trovare applicazione in *fermentazione* dei mosti di uve nere con la principale finalità di stabilizzazione del colore prima che aromatizzazione. A tal proposito si suggerisce l'uso dei formati polvere o small che garantiscono una pronta e veloce cessione di sostanze polifenoliche (tannini idrolizzabili) indispensabili per la formazione di complessi polimeri colorati stabili nei confronti del pH, dell'anidride solforosa e dell'ossigeno.

DOSI: 100-200 g/Hl nei vini bianchi
200-300 g/Hl nei vini rossi

MODALITÀ D'USO:

il prodotto può essere addizionato direttamente alla massa da trattare ed impiegato su qualsiasi tipo di contenitore.

CONFEZIONE: Sacche da kg. 20 (2x10) con comoda impugnatura.

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco ed asciutto.

