

NextWood DTS M3

#Alternativi

Truciolli di rovere francese stagionato all'aperto per 24 mesi e sottoposto a una doppia tostatura.

NextWood DTS M-3 – i vantaggi:

- Intensi ed eleganti sentori di legno francese tostato.
 - Spezie dolci.
 - Vaniglia.
 - Nocciola tostata.
 - Leggeri sentori di liquirizia.
- Aumento del volume percepito in bocca senza aumentare la tannicità. Molto dolce all'attacco con finale elegante.
- Massimo rispetto delle caratteristiche iniziali del legno senza mascherare eventuali aromi fruttati.
- Grazie all'innovativo processo produttivo, i risultati ottenuti sono molto vicini ai sentori ottenuti durante l'affinamento in fusti di legno.

**NextWood DTS M-3 – che cos'è:**

Rovere francese stagionato all'aria aperta sotto forma di doghe per almeno 24 mesi.

La tostatura di questo prodotto segue un metodo innovativo di doppia tostatura:

1° Tostatura: lavorazione di doghe intere, bagnate, tostatura lunga a bassa temperatura.

Questo processo garantisce l'eliminazione totale dei tannini ruvidi e una modifica positiva della componente aromatica.

2° Tostatura: Lavorazione di chips prodotti dalle doghe dopo la prima tostatura. Intensa e rapida tostatura con flusso di aria calda a temperatura precisa (200°C). La seconda tostatura favorisce la formazione di aromi tostiti tipici del legno francese a media tostatura (vaniglia, noce, leggero sentore di liquirizia).

NextWood DTS M-3 – dosaggio e modalità d'uso:

Vini Bianchi e rosati: 0,4 – 1,5 g/l

Vini Rossi: 0,8 – 2,5 g/l

Immettere i sacchi di rete direttamente nel serbatoio. Mantenere in contatto per un tempo di 6-12 settimane. Garantire l'omogeneizzazione della massa con un rimontaggio una volta alla settimana.

Ultimo aggiornamento: 09.01.2020 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

**vinext**[®]

AVANGUARDIA ENOLOGICA

NextWood DTS M3**#Alternativi**

SCHEMA TECNICA

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'

Conformità a norme	Per uso enologico: Reg. CE 606/2009 Codex OIV Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012) <u>Consultare la legislazione vigente relativa all'utilizzo del prodotto.</u>
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
Confezione	Sacchi di carta da 10 kg con all'interno un sacco da infusione di rete in polietilene alimentare.
Dimensioni	0,5 – 1,5 cm
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta.

Vi invitiamo a contattare il nostro servizio tecnico per qualsiasi richiesta di approfondimento o per ulteriori informazioni.

I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Servizio tecnico Vinext: info@vinext.it; +39 335 1225521

Ultimo aggiornamento: 09.01.2020 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.