

# ECOCUBI

**ALTA SELEZIONE DI ROVERE FRANCESE CON TRATTAMENTI BIOFISICI INNOVATIVI  
MINOR TEMPO DI CONTATTO E DOSI RIDOTTE**

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.

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**

Gli **ECOCUBI** provengono da un'attenta selezione di rovere che ha subito un naturale invecchiamento per almeno 4-5 anni. La tostatura viene fatta mediante forni ermetici a convenzione. Con questo metodo un potente sistema di ventilazione espelle aria riscaldata diretta a una camera di fusione. A quel punto si mescola con aria a temperatura ambiente per raggiungere tra i 130° e i 250°C a seconda della curva di tostatura applicata. Questo sistema fa sì che l'aria calda circoli liberamente e produca una tostatura più lenta e omogenea.

Sotto il nome di **ECOCUBI** è possibile trovare una gamma completa di frammenti legnosi in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.

NOME PRODOTTO	PROSPETTIVA SENSORIALE	CARATTERI ENOLOGICI	IMPIEGO
ECOCUBI C1	Vaniglia, mandorla tostata.	Grande e precoce stabilizzazione del colore.	In affinamento da 1 a 2 g/l
ECOCUBI C1/A	Vaniglia.	Grande e precoce stabilizzazione del colore.	In affinamento da 1 a 2 g/l
ECOCUBI C2	Caffè, boisè.	Grande e precoce stabilizzazione del colore.	In affinamento da 1 a 2 g/l
ECOCUBI C3	Cioccolato, caffè.	Grande e precoce stabilizzazione del colore.	In affinamento da 1 a 2 g/l
ECOCUBI C4	Vaniglia, cioccolato, caffè.	Grande e precoce stabilizzazione del colore.	In affinamento da 1 a 2 g/l
ECOCUBI C5	Speziato, caffè, mandorla tostata.	Grande e precoce stabilizzazione del colore.	In affinamento da 1 a 2 g/l
ECOCUBI C6	Moka, cioccolato.	Grande e precoce stabilizzazione del colore.	In affinamento da 1 a 2 g/l
ECOCUBI C7	Speziato, caffè, vaniglia.	Grande e precoce stabilizzazione del colore.	In affinamento da 1 a 2 g/l

**COMPOSIZIONE:** 100% legno di quercia (rovere)

**APPLICAZIONE:**

**ECOCUBI** può trovare applicazione in *affinamento* di vini rossi e vini bianchi con la principale finalità di stabilizzazione del colore prima che aromatizzazione. A tal proposito si suggerisce l'uso dei formati in cubi che garantiscono una cessione in maniera naturale 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:**            50-150 g/Hl nei vini bianchi  
                         100-200 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, disponibili anche come **ECOTUBI** utilizzati nelle barrique nella fermentazione e invecchiamento.

**CONSERVAZIONE:** Conservare in luogo fresco ed asciutto.

