

POLIACTIVE

FRAMMENTI LEGNOSI PER AFFINAMENTO AD ALTA INNOVAZIONE TECNONOLOGICA MINOR TEMPO DI CONTATTO E DOSI RIDOTTE SINO AL 50%

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

La tostatura 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 **POLIACTIVE** è possibile trovare una gamma completa di frammenti legnosi in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.

NOME PRODOTTO	PROSPETTIVA SENSORIALE	CARATTERI ENOLOGICI	IMPIEGO
POLIACTIVE 103	Vaniglia, caffè, noce di cocco.	Stabilizzazione del colore dei vini bianchi e intensificazione della nota fruttata.	In affinamento da 0,5 a 1 g/l
POLIACTIVE 104	Vaniglia, secca, mandorla tostata	Stabilizzazione del colore dei vini bianchi e intensificazione dell'espressione del flavour complesso.	In affinamento da 0,5 a 1 g/l
POLIACTIVE 341	Tostato, vaniglia, moka, tabacco.	Grande equilibrio nella sensazione del gusto con apprezzabili sentori di vaniglia	In affinamento da 1 a 2 g/l
POLIACTIVE 342	Spezie, caffè, mandorle tostate.	Per la produzione di vini di alta qualità, da invecchiamento.	In affinamento da 1 a 2 g/l
POLIACTIVE 300/2	Caffè, boisè, speziato.	Stabilizzazione del colore ed ampliamento della gamma aromatica nei vini rossi.	In affinamento da 1 a 2 g/l
POLIACTIVE 102/55	Vaniglia, carattere affumicato, speziato.	Vini rossi – incremento del volume e della struttura, ampliamento della gamma aromatica	In affinamento da 1 a 2 g/l
POLIACTIVE 134/33	Mandorla tostata, caffè tostato, vaniglia.	Il vino si arricchisce di note legate alla tostatura in particolare lo speziato ed il fumè – grande stabilizzazione del colore	In affinamento da 1 a 2 g/l
POLIACTIVE 3CT	Vaniglia, speziato, caffè tostato.	Aumento della dolcezza, viscosità e rotondità – grande e precoce stabilizzazione del colore	In affinamento da 1 a 2 g/l

COMPOSIZIONE: 100% legno di quercia (rovere)

APPLICAZIONE:

POLIACTIVE 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 scaglie o 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.

Un interessante utilizzo può essere quello di preparare in una vasca un certo volume di vino nella quale aggiungere una quantità di 1-1,5 Kg/Hl. Mantenendo la massa in continua agitazione, al riparo dall'ossigeno e ad una temperatura di circa 20°C si ottiene, in pochi giorni, un concentrato da dosare a piacere nel vino.

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

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco ed asciutto.

