



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

ERGOTAN 01/FS

***Amplifica il volume e le note aromatiche tipiche del vitigno.
Stabilizza il colore***

Il **ERGOTAN 01/FS** è un frammento di legno di rovere francese non tostato, stagionato all'aria per 6-8 anni. Questo prodotto innovativo può essere utilizzato sia in fermentazione che in affinamento per favorire la stabilizzazione del colore nei vini, incrementare la struttura e il volume e incrementare la nota fruttata.

Il processo di sanificazione viene realizzato in atmosfera variabile e controllata.

PROSPETTIVA SENSORIALE

Amplificazione del volume e delle note aromatiche.

CARATTERI ENOLOGICI

Vini bianchi, rosati e rossi giovani, con stabilizzazione del colore e dell'espressione aromatica.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE

ERGOTAN 01/FS conferisce rapidamente e in maniera spiccata note di noce fresca, mandorla, pane fresco, ampliamento aromatico.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

ERGOTAN 01/FS agisce soprattutto con l'aumento di morbidezza e volume senza apportare quantità importanti di tannino

MODALITA' D'IMPIEGO

In fermentazione, dopo la sfeccatura ed in affinamento

DOSI

50 a 200 gr/hl per vini bianchi.

100 a 300 gr/hl per vini rossi

CONFEZIONE

Sacchi da 20 Kg

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CRCBIOTEK SRL

Area ind.le Ponte Giulio, snc 05018 Orvieto (TR) - Tel. 0763.31.61.15 – fax. 0763.34.95.60 – e-mail. info@crcbiotek.it