

## Frammenti di legno di rovere

L'utilizzo di questo coadiuvante è stato regolamentato di recente per le aziende vinicole. Secondo il tipo ed il grado di tostatura del legno stagionato, il tempo di contatto e non ultimo il vino da trattare, si possono ottenere risultati diversi. Le fasi produttive di CruTan®.Cookie: la selezione dei legni, la raccolta, la stagionatura, la frammentazione e la tostatura, sono rigorosamente controllate per assicurare il più elevato standard qualitativo.

### Caratteristiche

- CruTan® Cookie sono frammenti di legno quercia di dimensioni che rispettano la normativa ( minimo 2 mm per il 95% del peso).
- CruTan® Cookie viene prodotto e classificato in base al grado di tostatura e la provenienza:

CruTan®.Cookie LT : tostatura leggera

CruTan®.Cookie MT: tostatura media

CruTan®.Cookie HT: tostatura alta

CruTan®.Cookie A : americano

CruTan®.Cookie F : francese

### Informazioni

#### Modalità d'uso

- le dosi devono tener conto del risultato organolettico che si desidera ottenere.
- CruTan® Cookie è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

#### Confezione

- CruTan® Cookie è un prodotto di facile impiego, confezionato in sacchetti da 10 ÷ 20 kg.
- CruTan® Cookie deve essere conservato al riparo dall'umidità e dal calore ad una temperatura compresa tra 5° C e 15° C (40°-60° F).

Scheda  
Tecnica

LEVURZYM