

Granular FR

Granulari di rovere francese della varietà “*Quercus Robur*” o “*Quercus Sessiflora*”. Il rovere impiegato per i nostri granulari è selezionato dai nostri esperti e stagionato per almeno 24 mesi all’aria aperta. A seconda del livello di tostatura, questa rivela una vasta gamma aromatica, che va da discrete note speziate a note più empireumatiche, dolci e vanigliate.

VANTAGGI ENOLOGICI

- > I **Granulars FR** si utilizzano durante la fermentazione alcolica su vini bianchi, rossi e rosati. Permettono di migliorare significativamente il profilo organolettico dei vini, intervenendo sulle interazioni microorganismi-legno.
 - Naso:** diminuzione del carattere vegetale, miglioramento della franchezza aromatica e accentuazione del fruttato.
 - Bocca:** rafforzamento del volume, aumento di struttura e lunghezza.
- > A seconda del livello di tostatura, si possono ottenere note più o meno legnose, che esaltano la complessità del profilo desiderato. Su mosti rossi, i granulari aiutano il vino a mantenere un colore più intenso durante l’invecchiamento.
- > I **Granulars FR** si possono utilizzare anche alla fine dell’invecchiamento per preparare i vini rossi all’imbottigliamento. Vi raccomandiamo di seguire scrupolosamente le indicazioni del Vostro enologo per ottenere questi risultati.

I PRODOTTI



DOSI

- > Il dosaggio dipende dall’obiettivo enologico ricercato.
 - Vini bianchi e rosati:** dosi medie da 0,5 a 2 g/L.
 - Vini rossi:** dosi medie da 1 a 4 g/L.

MODI D’UTILIZZO E INDICAZIONI

- > **In fermentazione alcolica in fase solida:** spargere i granulari nella vasca durante il riempimento per permettere una migliore azione del prodotto.
- > **In fermentazione alcolica in fase liquida:** si raccomanda d’utilizzare il prodotto per immersione diretta nel mosto da trattare, in sacchi da infusione.
 - Tempo di contatto: azione molto rapida:** da qualche giorno a 2 settimane secondo lo sviluppo della fermentazione.
- > **In affinamento o in fermentazione malolattica:** si raccomanda di utilizzare il prodotto in sacchi da infusione e di agitare il vino durante i giorni di contatto per favorirne l’estrazione e l’omogeneizzazione. L’agitazione può essere fatta apportando ossigeno.
 - Tempo di contatto: azione media:** da 1 a 2 settimane, in funzione della degustazione.

FORMATO

- > Sacco da 18 kg.
- > Disponibile su richiesta in sacchi da 18kg contenenti 3 reti da infusione di 6 kg ciascuna.

SR 25/08/14



Lamothe-Abiet
Z.A. Actipolis
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN / BORDEAUX
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92