

### Granular US

Granulari di rovere Americano della varietà "Quercus Alba". Il rovere utilizzato è selezionato dai nostri esperti e stagionato all'aria aperta. Secondo il livello di tostatura, questa rivela una vasta gamma aromatica, che va da discrete note di noce di cocco a note di moka, che conferiscono ai vini freschezza e dolcezza intense.

#### VANTAGGI ENOLOGICI

> I **Granulars US** 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.

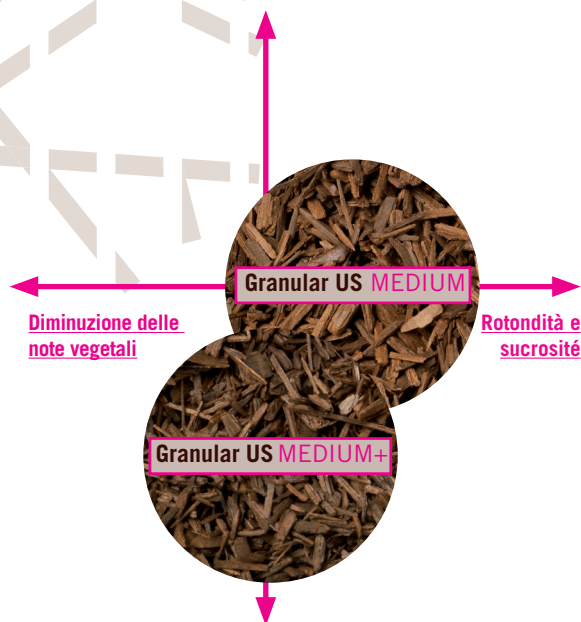
**Bocca:** rafforzamento del volume in bocca, aumento di struttura e lunghezza.

> A seconda del livello di tostatura, si possono ottenere delle note più o meno legnose, che esaltano la complessità del profilo desiderato. Su mosti rossi, i **granulars US** aiutano il vino a mantenere un colore più intenso durante l'invecchiamento.

> I **Granulars US** 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

Franchezza aromatica, accentuazione del fruttato



Diminuzione delle note vegetali

Rotondità e sucrosità

Amplificazione della complessità aromatica, lunghezza nel finale

#### DOSI

> Il dosaggio dipende dall'obiettivo enologico ricercato.

Vini bianchi e rosati: average dosage 0.5 to 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 di 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