



COADIUVANTI ROVERE STAVES

- **Produttore:** CANADELL
- **Prodotto:** Rovere di qualità enologica specie *Quercus*.
- **Dimensioni:** Doghe: Standard 95 x 5 x 0,7 - Larga 95 x 8 x 1 cm – Personalizzabili;
Superficie di contatto: doghe 95 x 5 x 0,7 ± 0,10 m²/g; doghe 100 x 8 x 1 ± 0,18 m²/g.
- **Origine:** FRANCIA - Foreste: *Allier, Jupilles, Tronçais*.
- **Tipo di legno:** 100% Rovere specie *Quercus*: legno privo di corteccia ed albarno.
- **Trattamento:** Irrigazione + stagionatura all'aria aperta.
- **Tostatura:** Trattamento termico computer-assistito: metodo esclusivo aziendale.
- **Livelli di tostatura:** TF - Tostato forte
- **Impiego:** In fermentazione per mosti di uve bianche o rosse, durante l'evoluzione e l'affinamento dei vini, quando previsto dalla normativa vigente
- **Modalità d'uso:** 15-18 doghe equivalgono al 70-100% della superficie di contatto della barrique. Le doghe vengono collocate direttamente nelle vasche. Si utilizzano fino ad esaurimento, ma sempre a contatto con il vino. Si sconsiglia il lavaggio e il riutilizzo delle doghe.
- **Confezionamento:** Lotti di 50 , bancali da 1750 (35 lotti).
- **Conservazione:** Nell'imballaggio originale, in deposito pulito, asciutto e privo di odori, lontano da altri prodotti, a 15/20°C e 30% d'umidità.