



OENO  
ITALIA

OENO S.R.L.  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Fabro (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com  
www.oenitalia.com



ENOROM srl  
masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic  
producatori de vinuri si viticultori

## CHIPS ECOWOOD FRAGMENTE DE LEMN PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ

### COMPOZIȚIE

Fragmente de lemn de stejar francez sau american, cu diverse tipuri de prăjire și diverse dimensiuni și forme.

### CARACTERISTICI

Gama Ecowood este obținută din lemn de stejar de prima calitate, provenit din păduri franceze sau americane, fragmentele obținute fiind de diverse forme, prăjiri și dimensiuni, ce necesită o utilizare rațională însoțită de microoxigenare, permițând obținerea unei calități aromatice deosebite, în concordanță cu cerințele pieții moderne a vinului. Monitorizarea continuă a proceselor productive, permite obținerea unei maxime constante calitative și o reproducere continuă a rezultatului favorabil. Fragmentele de lemn de stejar din gama Ecowood permit:

- Obținerea unei calități standardizate
- Absența părților carbonatate datorate unei prăjiri prea agresive
- Absența mirosurilor neplacute și agresive
- Stabilitatea produsului până la 4 ani
- Un profil organoleptic natural de înaltă ținută, derivat din prăjirea lemnului
- Absența riscului de contaminare microbiologică
- Absența TCA (Tricloranizol - < 0.001mg/kg)
- Absența radioactivității

### APLICAȚII – UTILIZĂRI

ORIGINE	NUMELE PRODUSULUI	PROPRIETĂȚI	DOZAJ RECOMANDAT
I. STEJAR FRANCEZ	ECOWOOD NATURAL	Fragmente de stejar francez, neprăjit, disponibil în diverse forme, utilizabil în fermentare și învechire pentru favorizarea stabilizării culorii la vinurile roșii, creșterea structurii și a volumului și pentru evidențierea notelor fructate	100 - 300g/hl
	ECOWOOD SWEET	Fragmente de stejar francez, obținute doar din partea nobilă a trunchiului, fără scoartă, cu mai puțin de 1% de alburn* în diverse forme. Indicat mai ales în fermentare și învechire pt favorizarea stabilității culorii, creșterea structurii și pentru evidențierea notelor	Vin alb 100 - 400g/hl Vin roșu 200 - 600g/hl

		dulci, cu rol de absorbție a taninurilor verzi și astringent.	
	<b>ECOWOOD SPICY</b>	Fragmente de stejar francez, obținute doar din partea nobilă a trunchiului, fără scoarță, cu mai puțin de 1% de alburn* în diverse forme. Indicat mai ales în fermentare, în care conferă note picante de ciocolata și lemnoase, ce amintesc de trecerea prin baric. La învechire se recomandă să se utilizeze concomitent cu micro-oxigenarea	Vin alb 100 - 400g/hl Vin roșu 200 - 600g/hl
<b>STEJAR AMERICAN</b>	<b>ECOWOOD VANILLA</b>	Fragmente de stejar american, obținute doar din partea nobilă a trunchiului, fără scoarță, cu mai puțin de 1% de alburn* în diverse forme. Indicat mai ales în fermentare, în care conferă note vanilate de ciocolată și cocos care amintesc de trecerea prin baric de stejar american. La învechire se recomandă să se utilizeze concomitent cu micro-oxigenarea	Vin alb 100 - 400g/hl Vin roșu 200 - 600g/hl

\*Alburn – Totalitatea straturilor tinere situate între scoarța și inima trunchiului unui copac, prin care trec apa și sărurile minerale.

## **AMBALARE**

Produsul este disponibil la saci de 10 kg sau ambalaje mari de 1.000 kg.

## **PĂSTRARE**

Se păstrează în locuri răcoase și uscate.

## **CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII**

### **PERICOLE**

Acest produs este considerat nepericulos, astfel încât nu necesită fișa de siguranță.

Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu legislația în vigoare. Este un produs pentru uzul exclusiv profesional în domeniul alimentar și enologic, conform normei Re. CE 606/2009.

Pentru utilizarea produsului Chips Ecowood 1 este necesară respectarea normativelor legale în vigoare. Nu provine din organisme modificate genetic.

Informațiile conținute în această fișă tehnică sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare. Indicațiile și recomandările prezente în acest document, nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus apriori de către un utilizator.

**Fișă tehnică elaborată în 10/05/2014 rev. n° 2**

