



# ICEoak SNAKE



Mini stave di rovere francese

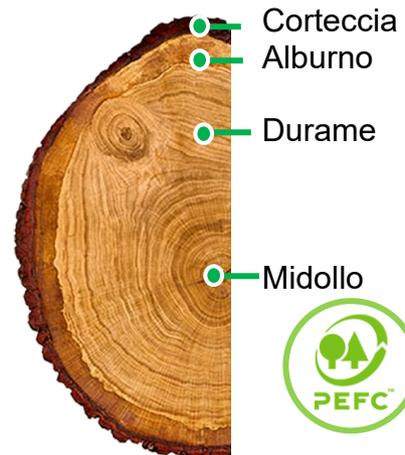
## DESCRIZIONE

**ICEoak** sono legni alternativi altamente selezionati provenienti dalle migliori foreste di rovere francese e americano. La selezione dei materiali e i rigorosi procedimenti di stagionatura lo rendono un legno di elevatissima qualità.

Il legno utilizzato per **ICEoak** proviene solamente dalla parte più pregiata del legno, quella del durame, con particolare attenzione allo scarto di eventuali residui di corteccia e albarno.

I legni vengono selezionati tra un parco legname proveniente da foreste ad alto fusto certificate PEFC. I legni migliori subiscono un'irrigazione alternata per circa due mesi ed una stagionatura all'aperto di oltre 24 mesi, al fine di fornire il miglior prodotto possibile ai professionisti.

**ICEoak SNAKE** sono mini stave di rovere francese (*Quercus petraea*) con dimensioni indicative di 28cm, e una superficie di scambio con il liquido di circa 0,4 m<sup>2</sup> /kit. Disponibile in 2 diversi gradi di tostatura: Medium e Intense.



## CARATTERISTICHE

**ICEoak SNAKE** contribuisce alla stabilizzazione della componente polifenolica del vino donando volume e la morbidezza al palato.

## APPLICAZIONI

- Fermentazione di vini rossi e bianchi
- Affinamento di vini rossi e bianchi in barrique

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

**DOSI:** 1 kit corrisponde al 20% di legno nuovo in una barrique. Lasciare a contatto per un periodo compreso tra 2 e 6 mesi.

**MODALITÀ:**

- Fermentazione di vini bianchi e rossi: immergere le calze da infusione nella barrique. Tenere a contatto per la durata della fermentazione.
- Durante l'affinamento dei vini: immergere le calze nella barrique. Lasciare ad infusione per almeno 2 mesi.

Si consiglia di miscelare le varie tipologie di tostatura per ottenere un bouquet più complesso e armonioso

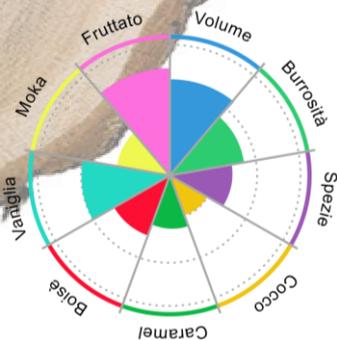


**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**



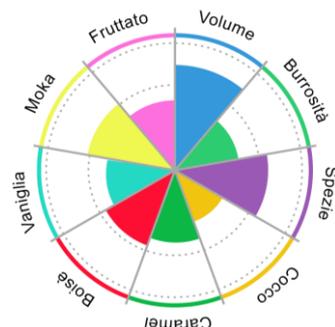
**Suolo e Salute**  
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

## LEGNI E TOSTATURE



**ICEoak SNAKE FR Medium** in affinamento mostra interessanti note di frutta secca, vaniglia e boisè, donando al vino volume e struttura.

**ICEoak SNAKE FR Intense** dona interessanti caratteristiche aromatiche e gustative date dal legno ad alta tostatura. Vengono esaltati in particolare, volume e boisè, con interessanti note di speziato e moka.



## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

1 Kit avvolto da rete idonea al contatto con alimenti ed un rivestimento esterno in doppio strato per proteggere il prodotto dall'umidità.

Conservare nella confezione originale integra lontana da odori anomali e comunque da altri coadiuvanti enologici, in un ambiente ventilato e asciutto a temperature non superiori a 20°C.

## CONFORMITÀ E AVVERTENZE

Prodotto conforme a codice enologico Internazionale.

Prodotto ad uso enologico, secondo quanto previsto dal regolamento (UE) 2019/934.

Prodotto da foreste certificate PEFC

Prodotto conforme alle norme alimentari FAO e OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità).



**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**



**Suolo e Salute**  
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE