



## CHIPS di Quercia

**Granulato (conforme al Codex enologico) & Polvere di quercia - (NON Codex)**

Selezione di quercia maturata 36 mesi in parco all'aria aperta,  
Tostatura precisa e ripetibile per profili di assoluta regolarità  
Per raggiungere i propri obiettivi enologici in modo ripetibile riducendo al contempo i costi.

### DUE GAMME, UNA STESSA ESIGENZA

- **I Colori Primari - componete voi.** Ogni riferimento è una tostatura pura, un obiettivo chiaro - struttura, frutto, vaniglia, spezie, caffè... Da usare da sola o da assemblare come una tavolozza per creare la propria firma.
- **La Recette - lasciate fare a noi.** Profili preimpostati, messi a punto negli anni con i nostri enologi partner, pronti all'uso per raggiungere direttamente un obiettivo di stile. Risultati comprovati, applicazione immediata.

*Libertà di creazione da un lato, semplicità dall'altro - in entrambi i casi, un apporto preciso e riproducibile, una commercializzazione più rapida e costi di affinamento ridotti.*

### IL + ENOLOGICO

- ✓ **Preserva la freschezza e il frutto** e valorizza il vitigno e il terroir
- ✓ **Apporta volume, rotondità e dolcezza** a metà bocca e nel finale
- ✓ **Sviluppa la complessità aromatica** e affina la struttura tannica
- ✓ **Riduce la percezione vegetale** (controllo delle pirazine) e stabilizza il colore

### DUE GRANULOMETRIE, DUE USI

	<b>Granulato (rif. che iniziano con G)</b>	<b>Polvere di quercia P (rif. che iniziano con P)</b>
<b>Granulometria</b>	≥ 2 mm (95% trattenuto al setaccio da 2 mm), fino a 2 cm	< 2 mm - macinatura fine di quercia
<b>Status normativo</b>	Conforme al Codex enologico (OIV) & Reg. (UE) 2019/934 - autorizzato su mosto & vino	<b>NON conforme al Codex enologico - vietato nel vino (UE) - utilizzabile in altre preparazioni (vedere normativa)</b>
<b>Natura del prodotto</b>	Pezzi di legno di quercia enologici	Polvere di quercia (non è un tannino)
<b>Cinetica di estrazione</b>	Equilibrata: fermentazione & affinamento	Ultraprapida: pochi giorni
<b>Usi</b>	Vinificazione completa, dalla vendemmia all'affinamento	Secondo normativa, possibile in: affumicatura & aromi alimentari, distillati (da validare localmente), bevande, R&S - fuori dal vino UE

**Importante** - La Polvere di quercia P (< 2 mm) non è un prodotto enologico. Non rientra nella definizione normativa dei pezzi di legno di quercia e **non può essere aggiunta al vino nell'Unione Europea**. È destinata agli usi extra-enologici (affumicatura e aromi alimentari, distillati, bevande, ricerca & sviluppo). Verificare la legislazione locale.

### I COLORI PRIMARI - UNA QUERCIA, UNA TOSTATURA, UN OBIETTIVO

Rif. (G / P)	Profilo	Quercia	Descrittori
<b>G10 / P10</b>	<b>#10 Structure</b>	Francese	Freschezza in attacco, struttura a metà bocca
<b>G12 / P12</b>	<b>#12 Fruité</b>	Francese	Rivela il frutto, valorizza il vitigno e il terroir
<b>G13 / P13</b>	<b>#13 Vanille</b>	Francese	Rotondità, volume a metà bocca e nel finale

Rif. (G / P)	Profilo	Quercia	Descrittori
<b>G14 / P14</b>	<b>#14 Épicé</b>	Francese	Eleganza e complessità, note di spezie e vaniglia, controllo delle pirazine
<b>G15 / P15</b>	<b>#15 Furfural</b>	Francese	Mandorla tostata, caramello, pane tostato - complessità e calore
<b>G15s / P15s</b>	<b>#15s Fumé</b>	Francese	Note affumicate, leggera amarezza - profondità e complessità
<b>G22 / P22</b>	<b>#22 Toffee</b>	Americana	Caramello al latte cremoso, toffee, spezie dolci
<b>G23 / P23</b>	<b>#23 Caramel</b>	Americana	Caramello, vaniglia, ricchezza ed equilibrio
<b>G24 / P24</b>	<b>#24 Black Coffee</b>	Americana	Caffè tostato, cioccolato amaro, affumicato sottile - profondità e intensità

## LA RECETTE - PROFILI PRONTI ALL'USO

Cinque profili preimpostati, che combinano tostature e tipi di quercia, sviluppati con i nostri enologi partner per raggiungere direttamente un obiettivo di stile.

Ricetta	Per	Obiettivo	Profilo sensoriale
<b>Mineralità</b>	Vini bianchi freschi	Vivacità, complessità aromatica, lunghezza	Mineralità, agrumi & pomelo, freschezza
<b>Fruitissimo</b>	Vini rossi freschi	Rivelatore di frutto, metà bocca & dolcezza, legno delicato	Dolcezza, rotondità, caramello leggero, frutti rossi
<b>Leggerezza</b>	Vini rossi di medio corpo	Note floreali & freschezza, costruire la metà bocca e la lunghezza	Pepe, quercia fresca, note floreali, frutti esotici leggeri
<b>Rotondità</b>	Vini bianchi & rossi strutturati	Rotondità & complessità, ricchezza e lunghezza in bocca	Confettura di frutta, vaniglia, legno; volume, lunghezza, equilibrio
<b>Ampiezza</b>	Vini rossi di corpo	Volume e potenza, quercia complessa, spezie e frutti neri	Volume & complessità, spezie, vaniglia, frutti neri, cioccolato



## DOSAGGIO - TABELLA DI CONVERSIONE

Vini bianchi	Vini rossi	Chips G (g/hL)	Equiv. tannini di finitura (g/hL)
Leggermente legnoso		100 g/hL	1,3
Legnoso	Leggermente legnoso	150 g/hL	2,0
		200 g/hL	2,7
	Legnoso	250 g/hL	3,3
Legnoso intenso		300 g/hL	4,0
Equivalente «Barrique nuova»	Legnoso intenso	350 g/hL	4,7
		400 g/hL	5,3
		450 g/hL	6,0
	Equivalente «Barrique nuova»	500 g/hL	6,7
		550 g/hL	7,3
		600 g/hL	8,0

Tempo di infusione standard dei chips G: da 5 giorni a 1 mese in fermentazione, da 1 a 2 mesi in affinamento. Se il tempo di contatto deve essere ridotto, aumentare la dose. La colonna «tannini di finitura» è fornita solo come equivalenza di apporto legnoso. Polvere di quercia P: estrazione in pochi giorni (fuori dal vino UE).

### APPLICAZIONE

- **Fermentazione alcolica (G):** aggiunta diretta al mosto, da sola o in assemblaggio di tostature - contatto da 5 giorni a 1 mese.
- **FML & affinamento (G):** 1-2 mesi di contatto per un'integrazione completa del legno.
- **Polvere di quercia P:** estrazione ultrarapida (pochi giorni), riservata agli usi fuori dal vino UE.
- **Prove preliminari:** definite dosi e profilo con il nostro strumento di supporto decisionale AMEED Lab (link qui sotto).

### IL NOSTRO IMPEGNO: UNA QUERCIA D'ECCEZIONE, UN APPROCCIO A BASSE EMISSIONI DI CARBONIO

- **Maturazione 36 mesi in parco all'aria aperta** - il tempo, l'umidità e gli enzimi naturali ammorbidiscono i tannini e rivelano gli aromi, senza essiccazione forzata.
- **Tecnica di tostatura proprietaria** - le nostre macchine di precisione, ispirate alla pasticceria, garantiscono profili esatti, riproducibili e costanti.
- **Processo eco-responsabile & a basse emissioni** - basso consumo di energia e valorizzazione dell'intera risorsa quercia (chips, tannini e aromi).

### STRUMENTI ONLINE & ORDINI

- [AMEEED Lab - Strumento di supporto decisionale \(dosaggio\)](#)
- [Negozio online - Chips](#)
- [Gamma completa & profili](#)
- [Negozio online](#)



## CARATTERISTICHE & ANALISI

<b>Essenze</b>	Quercus petraea l. / Quercus robur l. (quercia francese) · Quercus alba (quercia americana)
<b>Maturazione</b>	36 mesi in parco all'aria aperta
<b>Aspetto</b>	Chips calibrati (G) o polvere fine (P), da marrone chiaro a marrone scuro secondo la tostatura
<b>Tostature</b>	Non tostato (fresco) a tostatura forte - profili #10 a #24 (tecnica proprietaria)
<b>2,4,6-tricloroanisolo (TCA)</b>	< 0,1 ng/g
<b>2,4,6-tribromoanisolo (TBA)</b>	< 0,1 ng/g
<b>Microbiologia</b>	Esente da Brettanomyces, muffe e qualsiasi forma di alterazione

## NORMATIVA

Il **Granulato G** è conforme al **Codex enologico (OIV)** e al **Regolamento (UE) 2019/934** che disciplina l'impiego dei pezzi di legno di quercia in enologia; è idoneo all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. La Polvere di quercia P (< 2 mm) **NON è conforme al Codex enologico**: non può essere aggiunta al vino nell'UE e il suo impiego è riservato alle applicazioni extra-enologiche. Verificare la legislazione locale prima di qualsiasi utilizzo. Granulato G utilizzabile in vinificazione - certificato Ecocert (CE & NOP).

## STOCCAGGIO

Conservare nell'imballaggio originale chiuso, in un locale asciutto, ventilato e privo di odori (5-25 °C).

## CONFEZIONAMENTO

Granulato G: sacco da 10 kg (1 SKU) · big bag da 300 kg su richiesta. Polvere di quercia P: sacco da 10 kg (1 SKU). Altri confezionamenti su richiesta