



CHIPS ÉLÉGANCE

Chips Large 2 cm - rovere francese a **basso potenziale tannico** - conforme al Codex Enologico

Rovere francese a basso potenziale tannico, stagionato 36 mesi in parco all'aria aperta.
Quattro tostature, dal legno fresco allo speziato, per un legno discreto che non copre il frutto.

UN ROVERE SCELTO, QUATTRO TOSTATURE

- **Il legno.** Roveri dal potenziale tannico naturalmente basso: grassezza e texture, senza durezza.
- **Le tostature.** Quattro profili, dal non tostato allo speziato, da usare da soli o in assemblaggio.

IL + ENOLOGICO

- ✓ **Un legno fine e ben sostenuto:** profondità, senza durezza né amaro
- ✓ **Volume e rotondità** a centro bocca e nel finale
- ✓ **Frutto e vitigno preservati:** il legno si fa dimenticare
- ✓ **Una struttura affinata, un colore stabilizzato,** e minore percezione vegetale

LE QUATTRO REFERENZE

Rif.	Tostatura	Rovere	Descrittori
#30	Chauffe Anhydre	Francese	Freschezza e tensione. Volume, senza aroma aggiunto.
#32	Tostato « Fruité »	Francese	Apri il frutto, lascia parlare vitigno e terroir.
#33	Tostato « Vanillé »	Francese	Rotondità e dolcezza, dal centro bocca al finale.
#34	Tostato « Épicé »	Francese	Spezie e vaniglia. Limita le note vegetali.

DOSAGGIO - TABELLA DI CONVERSIONE

Vini bianchi e rosati	Vini rossi	Chips Éléance (g/hL)	Equiv. tannini di finitura (g/hL)
Leggermente legnoso		100 g/hL	1,3
Legnoso	Leggermente legnoso	200 g/hL	2,7
Legnoso intenso	Legnoso	300 g/hL	4,0
	Legnoso intenso	400 g/hL	5,3
	Equivalente « Barrique nuova »	500 g/hL	6,7

Intervallo d'impiego: da 100 a 300 g/hL su bianchi e rosati, da 200 a 500 g/hL su rossi. Se il tempo di contatto è più breve, aumentare la dose.

→ Vedi [AMEDEE Lab - strumento di supporto alla decisione \(dosaggio\)](#)

MODALITÀ D'USO

- **In fermentazione:** aggiunta diretta al mosto, da solo o in assemblaggio. Da 5 giorni a 1 mese di contatto.
- **In FML e in affinamento:** da 1 a 3 mesi. Per il #30 non tostato bastano 5-7 giorni.
- **Prima di dosare:** fate una prova. [AMEDEE Lab](#) vi aiuta a definire la dose e il profilo.

IL NOSTRO IMPEGNO: UN ROVERE D'ECCEZIONE, UN APPROCCIO A BASSE EMISSIONI

- **Rovere di qualità barrique (doghe):** la stessa risorsa destinata alla tonnelleria.
- **36 mesi in parco, all'aria aperta:** il tempo e la pioggia ammorbidiscono i tannini. Nessuna essiccazione forzata.
- **Una tostatura controllata, un processo sobrio:** una tecnologia derivata dalla pasticceria, unita al saper fare della tonnelleria. Profili costanti da un lotto all'altro, poca energia e tutto il rovere valorizzato.

STRUMENTI ONLINE E ORDINI

- [AMEDEE Lab - strumento di supporto alla decisione](#)
- [Shop online - Chips](#)
- [Gamma completa e profili](#)
- [Domande & Risposte](#)



CARATTERISTICHE

Specie	Quercus petraea L. / Quercus robur L. - rovere francese, basso potenziale tannico
Stagionatura	36 mesi in parco all'aria aperta
Aspetto	Chips calibrati Large - 2 cm, dal marrone chiaro al marrone scuro secondo la tostatura

NORMATIVA

I **Chips Éléance** sono pezzi di legno di rovere conformi al **Codex Enologico (OIV)** e al **Regolamento (UE) 2019/934**. Sono idonei all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. **Prodotto utilizzabile in agricoltura biologica - CE (Regolamento (UE) 2018/848) e NOP (USDA)**. Attestato di mezzo tecnico su www.intrant.bio.

STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Confezione originale chiusa, in locale asciutto, ventilato e privo di odori (5-25 °C). Sacco a infusione da 10 kg · Big Bag.