



RECETTE VENDANGES

Miscele pronte all'uso - chips, doghe o tannini

conforme al Codex enologico

Miscela di quercia francese e americana, stagionata 36 mesi in parco all'aria aperta. Diversi gradi di tostatura riuniti per un obiettivo preciso durante la vendemmia.

In vendemmia non si cerca il legno: si protegge il mosto, si preservano i precursori e si fissa il colore.

UN APPORTO PREFERMENTATIVO, NON UNA NOTA LEGNOSA

- **Fase d'impiego.** Incorporazione fin dall'arrivo della vendemmia. Il contatto è breve - da qualche giorno alla fine della fermentazione alcolica - mentre l'affinamento si conta in mesi.
- **Tre geometrie, tre cinetiche.** Il rapporto superficie / volume fissa la velocità di estrazione, dall'immediato al progressivo.
 - **Tannini** - polvere in soluzione, nessuna fase solida: estrazione immediata. Vantaggio: dosaggio al grammo, nessuna movimentazione né perdita di volume.
 - **Chips fini** - granulometria ≥ 2 mm, superficie di scambio massima: estrazione rapida, da 5 giorni a 1 mese. Vantaggio: il costo per ettolitro più basso.
 - **Doghe 7 mm** - 200 g l'unità: il vino diffonde nello spessore della fibra, cinetica lenta e regolare. Vantaggio: l'estrazione tramite cavo, nel momento scelto.

CIO CHE IL LEGNO FA IN VENDEMMIA

- ✓ **Precursori preservati:** gli ellagitannini proteggono i precursori aromatici dall'ossidazione
- ✓ **Protezione antiossidante:** ossigeno disciolto consumato, ossidasi frenate - tirosinasi e laccasi
- ✓ **Colore fissato:** combinazione ellagitannini / antociani fin dal mosto, pigmenti più stabili
- ✓ **Struttura e integrazione:** lo scheletro tannico si costruisce prima dell'affinamento, senza marcatore legnoso

I TRE PROFILI

Profilo	Forme	Per	Obiettivo enologico
Blanc Fraîcheur	Chips · Doghe · Tannini	Vini bianchi	Precursori preservati e mosto protetto fin dalla sfeccatura; tensione mantenuta.
Rosé Fraîcheur	Chips · Doghe · Tannini	Vini rosati	Materia colorante e precursori protetti; colore tenuto, bocca viva.
Thermo Rouge	Chips · Tannini	Vini rossi termovinificati	Colore estratto a caldo fissato, estrazione fusa; volume e centro bocca.

DOSAGGIO

Profilo	Chips fini (g / hL)	Doghe 7 mm (unità / hL)	Tannini (g / hL)
Blanc Fraîcheur	50 - 80 G_VBF-V10	0,25 - 0,40 S_VBF-C40	0,7 - 1,1 O_VBF-0x.x0P
Rosé Fraîcheur	50 - 80 G_VRO-V10	0,25 - 0,40 S_VRO-C40	0,7 - 1,1 O_VRO-0x.x0P
Thermo Rouge	100 - 150 G_VTR-V10	non consigliato	1,3 - 2,0 O_VTR-0x.x0P

Equivalenze: 100 g/hL di chips $\equiv$ 0,5 doga 7 mm $\equiv$ 1,3 g/hL di tannini.

MODALITA D'IMPIEGO

- **Bianchi e rosati:** incorporazione sul mosto appena illimpidito, prima dell'avvio della fermentazione. Mantenere il contatto con un rimontaggio delicato. Rimozione a fine fermentazione alcolica.
- **Rossi termovinificati:** incorporazione dopo il passaggio termico, alla messa in vasca del mosto. Privilegiare i chips fini o i tannini - finestra di contatto troppo breve per la doge.
- **Tannini:** messa in soluzione e incorporazione al riempimento. Dosaggio al grammo, azione immediata, nessuna rimozione né movimentazione - la forma più semplice sui grandi volumi e sulle vasche senza separazione.
- **Prima di dosare:** eseguite una prova. [AMEDEE Lab](#) fissa la dose e il profilo a partire dai vostri volumi.

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

- **Quercia francese e americana:** ogni origine per ciò che apporta, assemblata e non sostituita.
- **36 mesi in parco, all'aria aperta:** il tempo e la pioggia ammorbidiscono i tannini. Nessuna essiccazione forzata.
- **Profili riproducibili:** stessa ricetta, stesso risultato da un lotto e da un'annata all'altra.

STRUMENTI ONLINE E ORDINI

- [AMEDEE Lab - Strumento di supporto alla decisione \(dosaggio\)](#)
- [Negozio online - RECETTE VENDANGES](#)
- [Domande e Risposte](#)

CARATTERISTICHE E ANALISI

Essenze	Quercus petraea l. / Quercus robur l. (Francia) · Quercus alba (Stati Uniti)
Stagionatura	36 mesi in parco all'aria aperta · assemblaggio di diversi gradi di tostatura
Forme	Chips fini ≥ 2 mm · Doghe 7 mm (950 × 50 × 7 mm, 200 g) · Tannini polvere
Confezionamenti	Sacco da 10 kg (chips) · cartone da 8 kg (doghe) · 100 g - 5 kg (tannini)
Conservazione	Confezione originale chiusa, locale asciutto, ventilato e inodore (5-25 °C)

NORMATIVA

Denominazioni normative: pezzi di legno di quercia (chips, doghe) e tannini enologici. Conformi al **Codex enologico (OIV)** e al **regolamento (UE) 2019/934**. Certificato di conformità per numero di lotto su richiesta. **Prodotto utilizzabile in agricoltura biologica - CE (regolamento (UE) 2018/848) e NOP (USDA)**. Attestazione di prodotto su www.intrant.bio.