BREW OAK CHIPS

LEGNI ALTERNATIVI

Birra

Caratteristiche generali

Brew Oak Chips è un tipo di chips di rovere a tostatura medium+, appositamente selezionato per l'industria birraria. Questo prodotto è progettato per introdurre nei birrifici un'ampia gamma di sentori e aromi tipici dell'invecchiamento in botti di legno, offrendo un modo rapido e altamente controllabile per migliorare la complessità e il carattere delle birre. L'utilizzo di Brew Oak Chips consente di ottenere una sensazione in bocca arricchita, contribuendo a donare profondità e corpo alle birre.

Brew Oak Chips offre benefici legati a struttura, rapidità di utilizzo e sicurezza del processo produttivo.

- Miglioramento della struttura: maggiore complessità e corpo più pieno e armonioso
- Rapido e replicabile: risultati simili all'affinamento in legno in tempi brevi e con elevata costanza
- Sicurezza del processo: riduce i rischi di contaminazione rispetto alle botti in legno

Composizione

Chips di rovere (americana o francese) con tostatura medium+.

Dosaggio

Da 50 a 300 g/hl.

Modalità d'uso

Si raccomanda di effettuare prove preliminari in laboratorio per valutare l'apporto organolettico desiderato e definire il tempo di contatto ottimale.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev. 01/05.2026

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com