

# Legno

Brewline® ha selezionato chips e granulati FR & US della gamma **OEnobois®** per implementare il carattere organolettico delle vostre birre.

## CHIPS FR & US



		PROFIL AROMATIQUE			
		ESALTA IL FRUTTATO, RISPETTA LA TIPICITÀ	COCCO, VANIGLIA, DOLCEZZA	CARAMELLO, TOTATO, FUME'	APPORTA STRUTTURA
Chips di rovere francese	Fresh	•••	••		•
	Light	••	••		•
	Medium	•	•••	••	••
	Medium +	•	•	•••	••
Chips di rovere americano	Medium	•	•••	••	•
	Medium +	•	••	•••	•

Tempi di contatto: 1 - 2 settimane.

## KIT BOIS

Immagina nuove ricette grazie al kit **OEnobois®** !

Creati partendo da rovere francese o americana, le differenti chips oenobois permettono di apportare complessità, finezza o rotondità alle vostre birre. Grazie alle differenti essenze di rovere potrete differenziare le vostre birre e aggiungere un tocco di originalità alle vostre ricette.

### Qualche esempio di utilizzo:

- Fresh / Light → 3 - 4g/L → Blonde, IPA, NEIPA...
- Medium → 3 - 4 g/L → Amber ale, Doppelbock, Noel...
- Medium + → 1 - 2g/L → Porter, Stout, Barley wine...

Dati a titolo indicativo: effettuare dei test per determinare la dose ottimale e i tempi di contatto per ogni tipo di birra.

*Dosaggi indicativi, effettuare dei test al fine di determinare la dose ottimale desiderata.*

### Dosaggi e utilizzo:

**Dosaggio** : da 1 a 4 g/L (in funzione del tempo di contatto e degli obiettivi desiderati).  
**Utilizzo**: in maturazione

### Confezionamento:

- Chips: sacchi da 12 kg - 2 bags da 6kg
- Kit bois: 1 campione da 50 gr di ogni tipologia, un dépliant esplicativo e 2 schede di degustazione.

Per ogni ulteriore informazione, fare riferimento alle indicazioni riportate sulla scheda tecnica del prodotto o sulla confezione.

**Brewline®**

Lamothe-Abiet, Z.A. Actipolis, Av. Ferdinand de Lesseps, 33610 Canéjan-Bordeaux, France - [www.brewline.eu](http://www.brewline.eu)

03-2023