



Cellotan

Cellotan è il brand name dei chips della ROBLEX, azienda americana specializzata nell'uso del legno e dei chips in enologia.



I chips vengono utilizzati in campo enologico per dare **struttura e stabilità** al vino, apportando tannini di quercia.

Inoltre, durante il periodo di contatto tra i trucioli e il vino, si verifica il rilascio di **sostanze aromatiche** che permettono di **aumentare la complessità aromatica** del vino.

I vari composti vengono rilasciati in maniera diversa ed in relazione al tipo di legno (francese o americano), al grado di tostatura, alle dimensioni del truciolo e alla fase del processo di vinificazione nella quale vengono impiegati.



Caratteristiche

- Lamelle (copeaux) o granuli dal colore marrone più o meno scuro in funzione della tostatura
- Specie di appartenenza: **Quercus robur** per i legni francesi, **Quercus alba** per i legni americani.

I Cellotan sono disponibili sia da legni francesi che da legni americani.

Per ogni tipo di legno esistono due pezzature:

- **copeaux**, lamelle denominate large, da aggiungere in macerazione ed in fermentazione,
- **granuli** di dimensioni non inferiori ai 2mm (9 mesh) da impiegare in fermentazione o dopo la svinatura.

Ognuna di queste tipologie di trucioli è disponibile in **tre diverse tostature: light toasted**, tostatura leggera che apporta profumi meno intensi e più dolci, **medium toasted**, tostatura che esalta le note speziate, **high toasted**, tostatura forte che fornisce note tostate molto intense.

I trucioli possono essere impiegati anche combinati tra loro, permettendo di ottimizzare il rilascio dei componenti nel vino.

Caratteristiche aromatiche:

Diverse tostature apportano differenti classi di composti volatili. Con l'aumentare del grado di tostatura aumentano le note di tostato e di vaniglia e diminuiscono le note speziate e quelle più dolci.

Minore è la pezzatura e maggiore sarà la velocità di rilascio delle componenti aromatiche.

Le differenti essenze apportano componenti appartenenti a **diverse famiglie aromatiche**: i legni americani rilasciano alte concentrazioni di lattoni (cocco e legno dolce) e eugenolo, i legni francesi apportano componenti della famiglia dei furani.

Applicazione

Vini rossi

L'impiego dei trucioli nella produzione dei vini rossi permette di stabilizzare il colore e la struttura del vino. L'utilizzo dei diversi tipi di trucioli è consigliato in fermentazione, macerazione e dopo svinatura. È importante valutare in maniera appropriata i diversi tipi di legno, la dimensione ed i diversi livelli di tostatura. In macerazione, ad esempio, è consigliato l'impiego delle lamelle, in particolare quando si vinifica con cappello sommerso o con frequenti rimontaggi.

Vini bianchi

Nella produzione di vini bianchi i trucioli apportano struttura e complessità aromatica. Parametro di notevole importanza è il tipo di legno impiegato. Legni americani apportano sentori di vaniglia e profumi più dolci mentre i legni francesi danno profumi più speziati e complessità aromatica.

Come usarli:

I Cellotan sono confezionati in infusion bag di rete traforata ad uso alimentare da 10 kg, per permetterne facilmente l'infusione e la successiva estrazione dei trucioli senza lasciare residui.

COPEAUX

GRANULI

Light toasted



Medium toasted



High toasted



Distribuito in Italia:



Le migliori tecnologie per le migliori tradizioni

Garzanti Specialties S.p.A.

Via Tito Speri 8
20154 Milano
Italy

Tel. +39-02-625421

Fax +39-02-6551505

Email info@garzantispecialties.it

Web www.garzantispecialties.it

