

# LIVELLI di TOSTATURA



Tostatura Leggera: 170-180° C

Legni con più contenuto di lattoni e aromi legnosi. Aromi che ricordano la vaniglia, prodotti della formazione di aldeidi fenóliche.

Questo aroma dolciastro viene percepito molto bene non solo olvattivamente, ma anche con la bocca. Infatti si apprezza maggiore intensità nel rovere americano che in quello Francese.



Tostatura Media: 190-200° C

Legni che si indentificano per i loro aromi di caffè, cioccolato, spezie, chiodo di garofano, peperoncino, che derivano dalla comparsa di fenoli volatili come l'eugenolo, il guaiacolo, 4-metil guaiacolo ed altri.

L'evoluzione aromatica si presenta con maggior intensità di vaniglia, toffee e tannini più dolci e rotondi.



Tostatura Media +: 210° C

Legni che si indentificano per i loro aromi di fumo, tabacco, insieme a note intense di caffè e spezie.



Tostatura Forte: 220° C

Minor presenza di vaniglia. Aumento di aromi al fumo, sapori delicati di cioccolato e caffè.