

A2M/V

Chipsy - dubové alternatívy

Používanie dreva pri výrobe vína má dlhoročnú tradíciu: od jednoduchej funkcie nádoby sa stal skutočným nástrojom na zušľachťovanie a charakteristiku vín.

V priebehu času nárast enologických a analytických poznatkov umožnil prehĺbiť mechanizmy pôsobenia medzi drevom a kyslíkom a ich interakciu s polyfenolovými látkami; to všetko objasnilo, aké dôležité sú rôzne pôvodné oblasti duba, vek stromu, spôsob sušenia dreva a ako tieto vlastnosti výrazne ovplyvňujú ošetrované víno.

Technológie výroby vína na celom svete poukázali na to, že jedným z najdôležitejších aspektov je vypaľovanie dreva, ktoré striktné ovplyvňuje chuť z dôvodu vonných a chuťových látok, ktoré sa uvoľňujú počas fázy vyzrievania vína.

Využitie chipsov sa rozšírilo v 80. rokoch a jasne preukázalo pozitívny dopad na ošetrované vína. Ďalší vývoj nastal v dôsledku riadeného využívania kyslíka; to umožnilo zmeniť enológiu, pretože niektoré technológie boli nahradené integrovaným využitím kyslíka a dreva.

AEB, ktorá v tejto oblasti pracuje už roky, zaznamenala veľké skúsenosti v mimoeurópskych krajinách, kde sa používanie dubových chipsov používa už mnoho rokov.

ZLOŽENIE A TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Chipsy Boisélévage sa pražia systémom riadeného miešania v jednej šarži. Táto metóda zabezpečuje rovnomerné praženie a všetky chipsy sú homogénne.

Pôvod: USA

Drevo: Quercus Alba

Rozmer: 2 mm

Praženie: medium - stredné

Relatívna vlhkosť: menej ako 5%

Kovy Fe / Cu: nezistené

SENZORICKÝ PROFIL

Chipsy A2M/V sú charakteristické profilom rovnakým ako barikové sudy pôvodom z amerického dreva, kde zastúpenie whiskyactónu je veľmi intenzívne. Vnášajú do vína tóny tropického ovocia a kokosu, ktorý dodáva vyššiu zložitosť.

V chuťovom profile zvyšujú telnatosť, štruktúru a jemne sladké tóny.

DÁVKOVANIE

100 a 500 g / hl v závislosti od druhu vína, ktoré sa má ošetrovať a od požadovaného senzorického vnemu. Pre lepšie vyhodnotenie použitého množstva je dôležité vedieť, že chipsy Boisélévage veľkosti 2 mm majú pri dávkovaní 250 g / hl rovnaký výmenný povrch ako jeden barikový sud.

NÁVOD NA POUŽITIE

Použiť priamo vo víne, mušte alebo rmute alebo zavesiť do tanku v infúznom vaku.

SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu priameho slnečného žiarenia a tepla

BALENIE

0,5kg sáčky v 10kg kartóne

10 kg vrecia

KÓD	2568	4581
BALENIE	P 0,5 ST 10	S 10



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400