

BOISÉLEVAGE dosky FSM

Dosky - 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.

Medzi produktami rady Boiselevage sú dosky z vypaľovaného francúzskeho a amerického dubu s rozmermi cm 95x5x0,7 (francúzsky) alebo 95x10x0,9 (americký). Kombinované použitie Boiselevage dosiek a Microsafe O2 (mikro-okysličovania) umožňuje vytvoriť podmienky veľmi podobné tým, ktoré sú zrení vína v barikových sudoch. Pomalé uvoľňovanie zlúčenín charakteristických pre drevo a vyvážený prísun kyslíka naštartujú všetky reakcie, ktoré dodajú vínu hebkosť, objem, telo a zlepšia farebnú stálosť získaním príjemných fialových tónov. Okrem pozitívnych účinkov na štruktúru a stabilitu vína dodávajú dosky aromatické látky s veľkým senzorickým účinkom. Vína vyzrievané s doskami majú náznaky, ktoré idú od karamelu po korenie, od čokolády po kávu, od sladkého driebka po vanilku. Všetky tieto vnemy prispievajú k tomu, aby bol buket vína zložitejší a zaujímavejší. Sezónne zmeny sú dôležitým faktorom pri výrobe Boiselevage dosiek, preto si spoločnosť AEB vybrala miesto, kde sa dubové drevo tradične zušľachťuje. Počas sušenia dreva je vývoj izoméru z trans na cis pravidelne kontrolovaný, aby sa vyhodnotil dokonalý index dozrievania dreva.

Vybrali sme 3 druhy praženia a 2 rôzne hustoty letorastov francúzskeho a amerického duba.

FSM- Stredné praženie dodáva vínu sekundárne arómy s prevládajúcimi tónmi kávy, škorice, kokosu a karamelu, ktoré sa počas vyzrievania vyvíjajú a stávajú sa komplexnými. Vybrané drevo má jemnú hustú štruktúru letokruhov, preto je prestup látok z neho pomalý a postupný.

ZLOŽENIE

Drevo: Quercus petraea.

Jeden m3 dubu vyprodukuje asi 700 francúzskych dosiek.

AEB doporučuje na uloženie dosiek v nádržiach jednoduchý kotviaci modulárny systém, ktorý dokáže pojať 1 až 240 dosiek.

Ľahko sa premiestňuje, s veľmi malými rozmermi a po demontáži (cm 10x10x100) sa dá veľmi ľahko zmontovať.

NÁVOD NA POUŽITIE

Dosky v kotviacom systéme umiestnite do nádrže a následne naplňte vínom.

SKLADOVANIE

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

BALENIE

Jeden balík - 40 dosiek

KÓD	3116
BALENIE	S40



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: GIBASBX

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