

MiniStave

Drevo v službách vinárov, pri výrobe vín osobitného charakteru a absolútnej lahodnosti. Ideálna lamela na obnovu Vašich barikových vín

Pôvod: USA

Drevina: *Quercus Alba*

Rozmer: 35x3,5x1

Praženie: priemerné (prúdením tepla)

Relatívna vlhkosť: nižšia ako 5 %

Kovy Fe/Cu: nezistené

Tabuľka vpravo uvádza výsledky senzorickej analýzy pri produktoch testovaných pri lúhovaní 90 dní vo víne priemernej štruktúry a pri dávkovaní 4 lamely na barik, asi 2 lamely na hl. Senzorická analýza bola zopakovaná 30,60 a 90 dní od začiatku skúšky.

SENZORICKÝ PROFIL

MiniStave svojim postupným prenosom a kvalitou suroviny podporuje pomalé vyvíjanie aromatických zložiek, a tak dodáva vínu sladkosť a štruktúru. Ovocné znaky a znaky sladkého korenia dobre dopĺňajú balzamové znaky eukalyptu. Je ideálny na stredne dlhú dobu úpravy vín s moderným a medzinárodným profilom.

DÔLEŽITÉ SENZORICKÉ ZNAKY

MiniStave je ideálny tam, kde už barik a sudy vyčerpali svoju schopnosť prenosu a chceme predĺžiť ich použitie na nejaké ďalšie úpravy. Používa sa dávkovanie od 1 lamely do vín stredne-slabej štruktúry až po 4 lamely do štruktúrovaných vín a so zvlášť vyčerpaným barikovým potenciálom.

DOPORUČENÉ DÁVKOVANIE

1-4 MiniStave na barik

BALENIE

KÓD	3963
BALENIE	ST 12



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

		30 dní senzorická	60 dní senzorická	90 dní senzorická
Čuchová analýza	 Ovocie	2+	3	3+
	 Boisé	2	1	1
	 Vanilka	3	2+	2
	 Čokoláda	1	1	1
	 Sladké drevko	2	2	3
	 Káva	2+	2+	2
	 Grillé (opečený chlieb)	1+	1	1
Chuťová analýza	 Plnosť	2	3	3
	 štruktúra	2+	3	3
	 Cukornatosť	4	3	3
	 Horkosť	1	1	1
Analýza perzistencie	 Dĺžka perzistencie (dochuti)	2+	3	3
	 Ovocie	4	3	3
	 Boisé	1	1	1
	 Korenie	4	3	3

LEGENDA	1	2	3	4
Čuchový deskriptor	nepřitomný	ľahký	priemerný	silný
Chuťový deskriptor	slabý	priemerný	intenzívny	silný
Dochuťový deskriptor	nepřitomný	ľahký	priemerný	silný



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