





CHOC & TOASTED

МАТЕРИАЛЫ ИЗ ДРЕВЕСИНЫ ДУБА

Un produit de la gamme
feelwood!

ХАРАКТЕРИСТИКИ

-  Древесина французского дуба
-  Естественное созревание (выдержка) на открытом воздухе в течение не менее 24 месяцев
-  Композиционная смесь древесины средней и сильной степени обжига
-  Щепа (≈10 x 5 x 1 мм)

ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

CHOC & TOASTED (ШОК & ТОСТИД), особая рецептура термически обработанной древесины дуба, специально разработанная для применения на стадии созревания вина и развития ароматического профиля с характерными тонами шоколада, карамели, ванили. Придаваемое ощущение сладости раскрывает ноты конфитюра из чёрных ягод и фруктов.

*Мерло 2018 г. – Бордо
4 г/л щепы в процессе выдержки вина
Время контакта - 6 недель*



СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И ДОЗЫ

- Закладка в вино** В красных винах - после слива из бродильной ёмкости до проведения яблочно-молочного брожения для интегрирования структуры и ароматов или в начале этапа выдержки вина. Закрепить мешки с щепой в ёмкости при помощи пищевых верёвок или разъёмных стяжек.
- Температура** Рекомендуется температура выдержки $\geq 15^\circ\text{C}$ для оптимального обогащения компонентами дуба.
- Рекомендации** Следить за микробными популяциями (микробиологический контроль). Контролировать и поддерживать уровень активной фракции свободного $\text{SO}_2 \geq 0,6 \text{ мг/л}$ (проверить концентрацию через 2 недели после закладки щепы в ёмкость с вином).
- Время контакта:** 4 - 8 недель в зависимости от результатов органолептической оценки (дегустация).
- Дозы применения:** для обработки белых вин 0,5 - 2 г/л;
для обработки красных вин 1 - 5 г/л.

РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Щепа: мешок 10 кг (2 инфузионные сетки по 5 кг).

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов, при температуре от 5 до 25 °C.