





# FRUIT & SOFT

МАТЕРИАЛЫ ИЗ ДРЕВЕСИНЫ ДУБА

Un produit de la gamme  
**feelwood!**

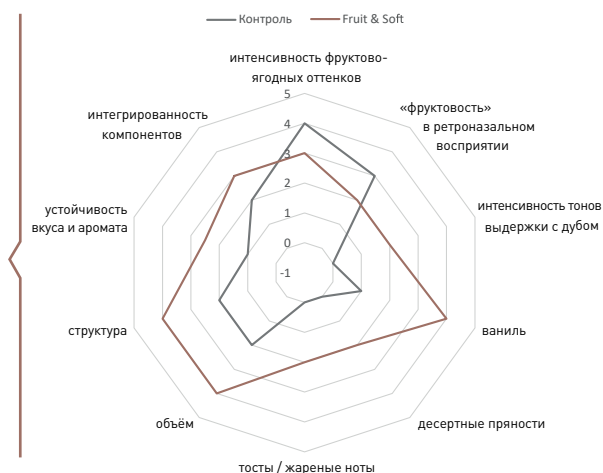
## ХАРАКТЕРИСТИКИ

-  Древесина французского дуба
-  Естественное созревание (выдержка) на открытом воздухе в течение не менее 24 месяцев
-  Композиционная смесь древесины с лёгким и средним обжигом
-  Щепы (≈10 x 5 x 1 мм)

## ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

**FRUIT & SOFT (ФРУТ & СОФТ)**, специально разработанная рецептура термически обработанной древесины дуба, применяется на стадии созревания вина для усиления структуры и формирования ароматического профиля, характерного для выдержки с деревом. Сдержанные ванильные ноты способствуют сохранению фруктовой ароматики и ощущению мягкости, бархатистости.

*Merlo 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

- Мешок 10 кг (2 инфузионные сетки по 5 кг), поддон (палета) 500 кг.

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