





RICH & SUBTLE

МАТЕРИАЛЫ ИЗ ДРЕВЕСИНЫ ДУБА

Un produit de la gamme
feelwood!

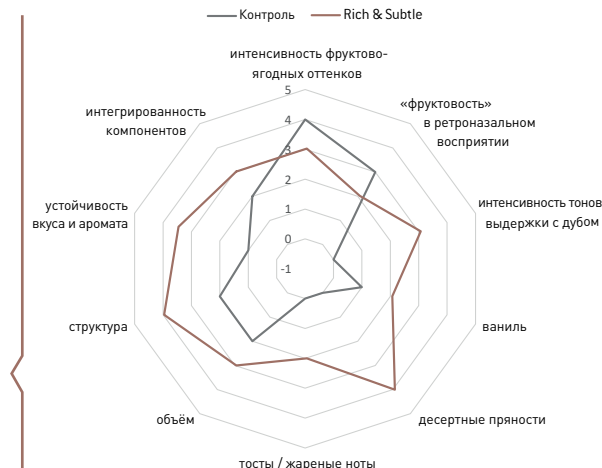
ХАРАКТЕРИСТИКИ

-  Древесина французского дуба
-  Естественное созревание (выдержка) на открытом воздухе в течение не менее 24 месяцев
-  Композиционная смесь древесины среднего и длительного обжига сильной степени
-  Щепа (≈10 x 5 x 1 мм) или планки / «стейвы» [≈ 910 x 50 x 12 мм - вес: 320 г - контактная поверхность: 0.11 м²/ планка]

ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

RICH & SUBTLE (РИЧ & САТЛ), особая рецептура термически обработанной древесины дуба, специально разработанная для применения в ходе созревания вина и развития ароматического профиля с характерными нотами торрефикации, мокко, жареного миндаля. Рекомендуется для вин, полученных из очень зрелого винограда, с высоким рН, привносит свежесть, тонус и увеличивает долготу/стойкость вкуса.

*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. Подвесить мешки с щепой в ёмкости при помощи пищевых веревок или разъёмных стяжек. Расположить планки / «стейвы» рядами, скрепив их стержнями из нержавеющей стали.
- Температура** Рекомендуется температура выдержки ≥ 15 °C для оптимального обогащения компонентами дуба.
- Рекомендации** Следить за микробными популяциями (микробиологический контроль). Контролировать и поддерживать уровень активной фракции свободного SO₂ ≥ 0,6 мг/л (проверить концентрацию через 2 недели после закладки в ёмкость). Во время выдержки вина с планками-стейвами Feelwood проводить регулярно перемешивание, перекачивая насосом около 1/3 от объёма ёмкости.
- Время контакта** В зависимости от результатов органолептической оценки (дегустация):
// щепы: от 4 до 8 недель // планки-клёпки: от 1 до 8 месяцев.
- Дозы применения:** для обработки белых вин 0,5 - 2 г/л (щепы);
для обработки красных вин 1 - 5 г/л (щепы)
1 - 3 планки / гектолитр

РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Щепы: мешок 10 кг (2 инфузионные сетки по 5 кг).
- Планки-стейвы: по 25 штук в мешке.

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