





SWEET & FRESH

МАТЕРИАЛЫ ИЗ ДРЕВЕСИНЫ ДУБА

Un produit de la gamme
feelwood!

ХАРАКТЕРИСТИКИ

-  100 % древесина французского дуба для применения при производстве вина, качество бочарной клёпки
-  Естественное созревание (выдержка) на открытом воздухе в течение не менее 24 месяцев
-  Без термической обработки (без бжига)
-  Щепа

ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

SWEET & FRESH (СВИТ & ФРЭШ) используется в процессе винификации при загрузке в ёмкость на брожение, укрепляет танинную структуру без привнесения жжёных тонов. Усиливает фруктовую ароматику в вине, способствует ощущению свежести, придаёт объём и сладость в финальной стадии вкусового восприятия.



СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И ДОЗЫ

Закладка щепы: Красные вина - в процессе загрузки ёмкости на брожение по мере её заполнения или закрепить инфузионные мешки с щепой в ёмкости до её заполнения. Белые и розовые вина - после осветления сусла в инфузионных сетках.

Температура: температура спиртового брожения.

Время контакта: не менее 2 недель, во время спиртового брожения, в период от загрузки до слива ёмкости.

Доза применения: при производстве белых вин 0,5 - 1 г/л;
при производстве красных вин 1 - 3 г/л.

РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Мешок 10 кг без инфузионных сеток и 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 °С.