

## A2F/V

### Chipsy - dubové alternatívy

Používanie dreva pri výrobe vína má dlhoročnú tradíciu: od jednoduchej funkcie nádoby sa stal skutočným nástrojom na zušľachťovanie a charakteristiku vín.

V priebehu času nárast enologických a analytických poznatkov umožnil prehĺbiť mechanizmy pôsobenia medzi drevom a kyslíkom a ich interakciu s polyfenolovými látkami; to všetko objasnilo, aké dôležité sú rôzne pôvodné oblasti duba, vek stromu, spôsob sušenia dreva a ako tieto vlastnosti výrazne ovplyvňujú ošetrované víno.

Technológie výroby vína na celom svete poukázali na to, že jedným z najdôležitejších aspektov je vypaľovanie dreva, ktoré striktné ovplyvňuje chuť z dôvodu vonných a chuťových látok, ktoré sa uvoľňujú počas fázy vyzrievania vína.

Využitie chipsov sa rozšírilo v 80. rokoch a jasne preukázalo pozitívny dopad na ošetrované vína. Ďalší vývoj nastal v dôsledku riadeného využívania kyslíka; to umožnilo zmeniť enológiu, pretože niektoré technológie boli nahradené integrovaným využitím kyslíka a dreva. AEB, ktorá v tejto oblasti pracuje už roky, zaznamenala veľké skúsenosti v mimoeurópskych krajinách, kde sa používanie dubových chipsov používa už mnoho rokov.

#### ZLOŽENIE A TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Chipsy Boisélévage sa pražia systémom riadeného miešania v jednej šarži. Táto metóda zabezpečuje rovnomerné praženie a všetky chipsy sú homogénne.

Pôvod: USA

Drevo: Quercus Alba

Rozmer: 1 x 0,2 mm

Praženie: forte – silné

Relatívna vlhkosť: menej ako 5%

Kovy Fe / Cu: nezistené

#### SENZORICKÝ PROFIL

Chipsy A2F / V sa vyznačujú schopnosťou zvýšiť štruktúru vín a charakterizovať ich dubovým a praženým profilom. Vnásajú do vína grilované tóny a najmä opražený chlieb. Zvyšujú sladké tóny, rešpektujú aromatický profil vína.

Vďaka svojim rozmerom už po 20 dňoch obohacuje organoleptické vlastnosti vína. Je tiež zaujímavé použitie počas fermentácie, aby sa získala štruktúra, zložitosť a charakteristika typická pre vyzrievanie v dreve.

#### DÁVKOVANIE

100 a 500 g / hl v závislosti od druhu vína, ktoré sa má ošetrovať a od požadovaného senzorického vnemu. Pre lepšie vyhodnotenie použitého množstva je dôležité vedieť, že chipsy Boisélévage veľkosti 2 mm majú pri dávkovaní 250 g / hl rovnaký výmenný povrch ako jeden barikový sud.

#### NÁVOD NA POUŽITIE

Použiť priamo vo víne, mušte alebo rmute alebo zavesiť do tanku v infúznom vaku.

#### SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu priameho slnečného žiarenia a tepla.

#### BALENIE

10 kg vrecia

KÓD	4583
BALENIE	S 10



#### 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

#### 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