F2F/V

Novos chips (aparas) alternativos para dar uma marcada nota boisée

⇢ DESCRIÇÃO TÉCNICA

F2F/V resulta ser decisivo na cessão de notas frutadas as quais já são evidentes desde a primeira análise sensorial aos 10 dias de contato, e depois reconfirmadas nas degustações sucessivas. Também o seu efeito a nível de consistência resulta ser interessante em termos de corpo e sabor. Melhora as notas de fruta vermelha com perfil baunilhado, dá doçura na boca. A fruta nota-se também por via retro nasal.

⇢ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Os Boisélevage são queimados através de um sistema chamado torrefacção a Batch. Este método, reconhecido como o melhor, permite que a queima penetre totalmente no interior do chips, de modo a tornar as cessões homogéneas.
Para **F2F/V** torrefação é média plus.
O tamanho de **F2F/V** é 2 mm.
Do seu grau depende a intensidade da caracterização que os chips podem dar.
Origem do carvalho: Francês, *Quercus petraea.*
Secagem: ao ar livre, mínimo de 8 meses, por cm de espessura da aduela, até um máximo de 24 meses, em regiões com boa humidade.
Origem do carvalho: do centro e do leste da França.
Cor: de castanho claro a castanho intenso.
Humidade: inferior a 3-4% nos menos tostados e 2-3% nos mais tostados.

⇢ DOSES RECOMENDADAS

De 100 a 500 g/hL conforme o vinho a tratar e a sensação gustativa/olfativa pretendida.

⇢ MODO DE APLICAR

Introduzir diretamente no vinho ou com o saco para infusão.

⇢ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Após 20 dias de infusão numa solução padrão de vinho, numa dose de 3 g/L de produto, foram encontrados os seguintes valores de cor e IPT: IC 420= 0,056 - IPT= 1,65

⇢ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco. Manter afastado de fontes de calor. Durante a manipulação evitar a formação de pós.

Sacas com 10 kg.

Referencia: F2F_V_TDS_PT_5140421_OENO_Brazil

AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S.A • Rua Tavares de Lyra 3728, Iná, São José dos Pinhais, PR,
CEP 83.065-180 (BR) • +55 41 3888 5200 • aeb@aeb-brasil.com.br • www.aeb-group.com