A2F/V

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

DESCRIÇÃO TÉCNICA

A2F/V é um produto que é identificado pela capacidade de aumentar a estrutura do vinho e de caracterizá lo com um perfil a carvalho e tostado. Graças à sua dimensão assegura uma boa estabilidade de cessão que, já aos 20 dias, demonstra (esboça) as caraterísticas organolépticas do produto acabado. Interessante também para ser utilizado em fermentação de uvas maduras para dar estrutura e complexidade, com caracterização do acabamento em madeira.
A2F/V caracteriza o vinho com notas a tostado e em particular identifica-se o pão torrado.
A sua ação estruturante incide sobre a doçura respeitando os perfis aromáticos das uvas.

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.

Origem: USA
Dimensão: 1 x 0.2 mm
Tostadura: media plus
Humidade relativa: inferior a 5%
Metais Fe/Cu: não detetados

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.

À 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: A2F_V_TDS_PT_3060925_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
+351 232 470350 • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • aeb-group.com