Extra V/V

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

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Extra V/V aumenta os caracteres à baunilha dando intensidade aromática e doçura olfativa aos vinhos. O seu carácter baunilhado é ainda encontrado na parte gustativa onde a expressão. Sucrosidade lhe evidencia a doçura e a redondeza. Ideal para afinamento dos vinhos brancos e tintos onde são procurados caracteres doces com nuances a creme de pastelaria. Ideal também para dar persistência aos vinhos. Reforça a nota à baunilha e a doçura. Complexa o carácter frutado aumentando as notas à fruta doce e compota. Usado na fermentação de vinhos brancos complexa os caracteres varietais e reforça as notas tropicais.

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 **Extra V/V** torrefação é média (M).
O tamanho de **Extra V/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.

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= 0,07 - IPT= 1,89

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.

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.

Referência: EXTRA_V/V_TDS_PT_1300726_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