



# BOISÉLEVAGE F2M/V

.....  
A madeira ao serviço do enólogo para criar vinhos com destacada personalidade e agradabilidade única  
.....



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Boisélevage F2M/V** aumenta os caracteres mais típicos do estágio em madeira conferindo um perfil amadeirado à baunilha. O seu clássico estilo confere ao vinho corpo e estrutura, tornando-o ideal para uma maturação de médio-longo período. A sua combinação com um tratamento de microoxigenação controlada também melhora o perfil de doçura e de tanino.

Notas sensoriais relevantes Exalta os caracteres amadeirados e baunilhados, melhorando de modo evidente a estrutura e a persistência do vinho. Constante e com perfil persistente e doce marcados no tempo.

## → 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 cissões homogéneas.

Para **Boisélevage F2M/V** torrefacção é média(M).

O tamanho de **Boisélevage F2M/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

50-300 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Introduzir diretamente no vinho ou com o saco para infusão.





## BOISÉLEVAGE F2M/V

### → 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= 0,075

IPT= 1,84

### → À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Sacas com 10 kg.

