



A2F/V

Új tölgyfa alternatívák jellegzetes fás jegyek hozzáadásához

→ LEÍRÁS

Régi hagyomány a fa használata a borok készítésénél: a tartályként való felhasználástól eljutottunk egy valódi és sajátos anyaghoz a borok finomításához és jellegzetessé tételéhez. Idővel, a borászati ismeretek és analízisek fejlődésével lehetőség nyílt a fa és az oxigén mechanizmusának elmélyítésére és azok polifenolos anyagokra történő befolyásának megismerésére; mindez világossá tette, milyen fontosak a tölgy származási helyeinek különbségei, a növény életkora, az érlelés típusa és ezek a jellegzetességek hogyan befolyásolják egyértelműen a kezelt bort. A bor gyártási technológiája és a fogyasztók igényei világszerte kiemelték, hogy az egyik legfontosabb dolog a fa pörkölése, mely közvetlenül befolyásolja az ízt az érlelés folyamán a borba kerülő íz és illatanyagok által. A chips használata a 80-as években került előtérbe és világosan megmutatta pozitív hatását a kezelt borokra nézve. Egy további fejlődés eredménye az oxigén ellenőrzött alkalmazása, mely lehetővé tette a borászat átfarmálását néhány technológiát az oxigén és a fa integrált alkalmazásával helyettesítve.

AEB évek óta foglalkozik ezzel a területtel jelentős tapasztalatot szerezve az Európai Unió kívüli országokban, ahol évek óta alkalmazzák ezeket a "fadarabokat"; felismerték, hogy Európában sokkal változatosabb chipsekre van szükség, mint azokban az országokban ahol eddig használták, mivel a művelt szőlők sokfélesége és az ebből adódó kiemelkedően sokféle bor igényei sokkal szélesebb körűek.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Pörkölés: Boisélevage egy szakaszos pirítási módszerrel pörkölt. Ez a legjobbként elismert módszer, lehetővé teszi, hogy a pörkölés egészen belülre hatoljon, a chips szívéig, ezzel homogénné téve a leadást.

A2F/V erős média plusz. A chips által nyújtható jellegzetességek intenzitása a pörkölés szintjétől függ.

Tölgy származása: amerikai fa, *Quercus alba*. Érlelés: szabad levegőn több, mint 10 hónapig. Eredet: amerikai tölgyfa Ohio. Szín: világos barnától az intenzív barnáig. Páratartalom: kevésbé pörköltnél kevesebb, mint 3-4%, pörköltebbnél kevesebb, mint 2-3%. **A2F/V** mérete 2 cm.

→ ADAGOLÁS

A Boisélevage adagolása általában 100 és 500 g/hl között változik a kezelendő bor típusától és az íz, illetve az illatérzettől függően, melyet a bornak adni kívánunk. A megfelelő adag kiválasztásához fontos tudni, hogy a 2 mm-es 250 g/hl-es adagolással ugyanakkora felületnek felel meg, mint egy hordóé.

→ ALKALMAZÁS

Közvetlenül adagoljuk vagy infúziós zsákkal adjuk a borhoz.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől távol. A kezelés során előzzük meg a porképződést.

Nettó 10 kg-os zsákok.

