



OENOFIRST®

LISOVANÁ DUBOVÁ DRŤ



TECHNICKÉ VLASTNOSTI:

Rozměry

Délka: 30 cm

Přůměr: 10 cm

Váha

2 kg/ks

Druh

R00: francouzský dub

F01: francouzský dub

Pálení

(proces proudění vzduchu)

R00: 100% nepálený dub

R01: kombinace páleného
a nepáleného dubu

Relativní vlhkost

R00: 6 – 8 %

R01: 6 – 8 %

Balení

4 špalky v balení (TEPELNĚ

SVAŘENÝ pe-alu SÁČEK)

Krabice s rukojetí



NOVÁ GENERACE DUBU PRO ENOLOGII

Řada produktu CENOFIRST® obsahuje dva modely, které efektivně ovlivní styl vašeho vína během fermentace. Kompaktní velikost usnadňuje skladování a použití tohoto produktu a snižuje množství dubového prachu vdechovaného uživateli.

PROČ POUŽÍT DUB UŽ VE FÁZI VÝROBY VÍNA?

Mnoho vědeckých studií prokázalo enologické vlastnosti dubu:

OTEVŘENOST A AROMATICKÁ ČISTOTA

Určité dubové taniny pomáhají potlačovat zápach síry, takže zajistí čistější vyjádření ovocnosti v souladu s očekáváním trhu.

VLIV NA CHARAKTER VŮNĚ

Ať už aromatické sloučeniny pochází ze syrového dřeva (laktony, těkavé fenoly a fenolové aldehydy) nebo vznikají během opalování dřeva (těkavé fenoly, furany), dub má v závěru alkoholového kvašení výrazný vliv na aromatický profil vína.

LEPŠÍ STRUKTURA V ÚSTECH

Výzkum SEGUIN MOREAU prokázal roli určitých sloučenin na chuťový profil vín. Konkrétně ovlivňují sladkost vína, objem a délku na patře v ústech.

STABILNÍ SENZORICKÝ PROFIL

Kvalitativní a kvantitativní kombinace sloučenin dodávaných dubem je složitým vzorcem. Ten je klíčovým parametrem senzorického profilu na konci zrání vína a po dobu jeho skladovatelnosti. Možnost výběru ze dvou produktů CENOFIRST® tak s jistotou zajistí, že senzorický profil vašeho vína se vyvine v souladu s vašimi obchodními cíli.



VÝHODY PRODUKTU CENOFIRST®

- Kompaktní velikost, optimalizace nákladů na dopravu a skladování.
- Přesné dávkování a snadné použití od fáze sklizně hroznů nebo při jejich dodávce do vinařství.
- Ochrana uživatelů minimalizováním rizik vdechování dubového prachu.
- Složení je výsledkem výzkumu společnosti SEGUIN MOREAU za účelem dosažení vašich vinařských cílů.
- Při výrobním procesu je kontrolována konzistence a kvalita dubů.

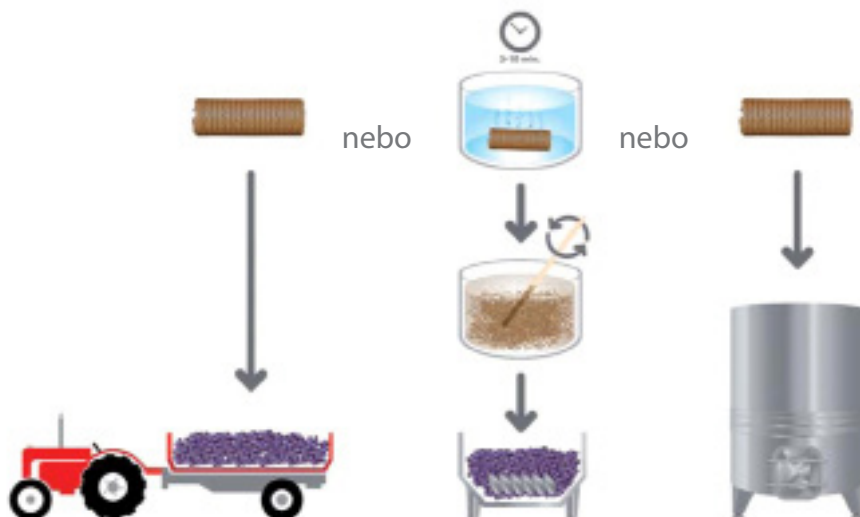


VINAŘSKÉ POTŘEBY



OENOFIRST®

LISOVANÁ DUBOVÁ DRŤ



POUŽITÍ

Díky své kompaktní velikosti se lisované špalky OENOFIRST® rychle rozpouští v hroznovém moštu, víně nebo pětinasobku své hmotnosti ve vodě (přibližně do 10 minut).

Proto můžete:

- vložit kompaktní špalky přímo na dno sklízecích vozů nebo je přidat do nádrže.
- přidat špalky do odstopkovače/drtiče, kdy je před promícháním s hrozny opětovně namočíte do vody.

DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ A SENZORICKÝ VLIV

	KDY	DÁVKOVÁNÍ	SENZORICKÝ VLIV OENOFIRST® R00	SENZORICKÝ VLIV OENOFIRST® R01
SKLIZEŇ ČERVENÝCH HROZNŮ	Po sklizni nebo během stáčení během fermentace	1–3 g/kg sklizených hroznů	Rozvinutí aromatic- kých látek a zlepšení struktury	Aromatická zralost a pocit v ústech
BÍLÝ MOŠT	Od začátku alkoholového kvašení	0,5–2 g/l moštu	Aromatická zralost a objem v ústech	Intenzivní ovocnost a mineralita. Objem a délka na patře.
ČERVENÝ MOŠT	Od začátku alkoholového kvašení	0,5–2 g/l moštu	Aromatická komplexnost a vyváženost	Stabilní ovocné pocity, objem a délka na patře.

KONTAKT

Více informací vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku:
BS vinařské potřeby s.r.o., +420 519 346 236, info@vinarskepotreby.cz

www.vinarskepotreby.cz



VINAŘSKÉ POTŘEBY