

Дубовые чипсы

Дубовые чипсы – это вспомогательная добавка, используемая при брожении и выдержке вин и других напитков, которая:

Увеличивает объем и округлённость на вкус

Усиливает и подчеркивает выразительность фрукта

Улучшает привкус во рту

Расширяет ароматические вкусовые качества благодаря нарезке

Снижает уровень растительного привкуса

Стабилизирует цвет

Защищает вино от окисления и изменений по составу и объему

ВИДЫ

Без обжарки

- Контролируемый уровень гигрометрии.
- Воздушная сушка в течение 24 месяцев.

С обжаркой

Возможные степени обжарки:

- ЛЕГКАЯ ОБЖАРКА
- ЛЕГКАЯ+ ОБЖАРКА
- СРЕДНЯЯ ОБЖАРКА
- ЛЕСНОЙ ОРЕХ ОБЖАРКА
- СРЕДНЯЯ+ ОБЖАРКА
- СПЕЦИАЛЬНАЯ ОБЖАРКА
- КРУПНАЯ ОБЖАРКА

ПРИМИНЕНИЕ

КРАСНОЕ ВИНО

- Во время БРОЖЕНИЯ,
- После ПЕРЕЛИВАНИЯ:

Во время жидкой фазы, во время первичного брожения и/или малолактозной (молочно-кислой) ферментации – совместимо с термо-винификацией.

- Во время ВЫДЕРЖКИ и ДОВЕДЕНИЯ ДО ГОТОВНОСТИ:

Для доведенных до готовности вин путем размещения мешочков с экстрактом непосредственно в ёмкости.

БЕЛОЕ ВИНО

- Во время БРОЖЕНИЯ:

После осветления.

- Во время ВЫДЕРЖКИ и ДОВЕДЕНИЯ ДО ГОТОВНОСТИ:

Для доведенных до готовности вин путем размещения мешочков с экстрактом непосредственно в ёмкости.

ДОЗИРОВКА

20 фунтов/1,000 галлонов (от 2 до 5 г/л). В соответствии с сортом винного сусла.

ПЕРИОД НАХОЖДЕНИЯ В КОНТАКТЕ

Время брожения | Короткая выдержка

Может изменяться от нескольких недель до 2 месяцев. В соответствии с характеристиками Ваших фруктов и сортом вина, который Вы хотите получить.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

- Французский Дуб
- Американский Дуб

Тщательный отбор дубовых планок лучшего качества, высушенных в естественных условиях на открытом воздухе в течение 24 месяцев на наших складах лесоматериалов.

ГРАНУЛОМЕТРИЯ / РАЗМЕР

От 0.12 дюймов до 1 дюйма (от 3 до 25 мм)

УПАКОВКА

40 фунтов (18 кг) повторно используемый мешок или 2x20 фунта (2x9 кг) пакеты с экстрактом.

ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ, ЖЕЛАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В СРОК ДО

1-го года

ХРАНЕНИЕ

Хранить в оригинальной упаковке в сухом, прохладном месте.

ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ПО ЗАПРОСУ

- Сертификат HACCP, сертификация произведена компанией APAVE SUDEUROPE.
- Сертификат о пищевой безопасности и проспект по пищевой безопасности.
- Физио-химические анализы: по бензопирену и микробиологические:
Галонизолы (TCA, TeCA, PCA, TBA),
Галофенолы(TCP, TeCP, PCP, TBP).
* Выполнено лабораторией BIOCEVA гарантия точного контроля

КАЧЕСТВО И ВОЗМОЖНОСТЬ ОТСЛЕЖИВАНИЯ

Компания гарантирует, что древесину можно отследить вплоть до места произрастания оригинального леса. Каждый продукт имеет свою идентификацию и на каждой стадии производственного процесса осуществляется наблюдение и контроль по номеру партии. Возможность отслеживания и контроля, также гарантирует, что дуб выдержан (высушен) в естественных условиях на открытом воздухе в течение 24 месяцев.

НАШИ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДУКТА

Производственная система, которая сертифицирована компанией APAVE SUDEUROPE с получением Сертификата HACCP, в соответствии с Продовольственным Кодексом, издание 4-2003, в настоящее время проходит процедуру сертификации по ISO 22000.

Bevitas AG - Schwabenheimer Weg 58 - 55543 - Bad Kreuznach - Germany

Tel: +49 0 671 890 98 98 / Fax: +49 0 671 890 98 97

e-mail: sales@bevitas.de

www.bevitas.de

