

## WineBlox

### ALTERNATIVE DE INALTA CALITATE LA STEJAR PENTRU MATURAREA VINURILOR ROSII SI ALBE

#### ► Alternativa inteligenta pentru butoaiile de stejar

Noul **WineBlox** ofera o alternativa de calitate inalta pentru baricurile si butoaiile mari de stejar. **WineBlox** combina avantajele folosirii lemnului nou cu costurile scazute in vinificatia in rosu sau alb.

Domeniul de utilizare variaza de la simularea butoaielor in cisternele de inox pana la vinificare in butoaie. **WineBlox** este excelent pentru a reimprospata butoaiile folosite si astfel venind ca o alternativa intre aschiile de lemn si butoaie.

- Produs exclusiv pentru 2B din stejar de inalta calitate – aceeasi calitate cu cea a butoaielor de stejar.
- Integrare completa a aromelor in vin, fara arome nedorite.
- Faciliteaza fermentatia malolactica prin adsorbtiia compusilor inhibitori, acizii grasi.
- Ecologic si certificat din silvicultura sustenabila.
- Reducere semnificativa a costurilor datorita dozelor mici, 0.25 – 3 g/l

#### ► Proprietati

Utilizarea **WineBlox** va oferi vinificatorului o modalitatea practica si economica de a imbunatati vinurile, rezultand arome unice asociate vinurilor de top. Stejarul este maturat minimul 24 de luni in aer liber, iar mai apoi supus unui proces bland de prajire prin convecție pana atinge nivelul dorit de rumenire. Folosirea **WineBlox** in vinificatie va imbunatati substantial structura si complexitatea taninurilor, obtinandu-se astfel culori si arome sporite care in mod normal pot fi atinse doar prin maturarea in butoaie. **WineBlox** este produs din stejar frantuzesc de inalta calitate, folosindu-se acelasi lemn de calitate precum cel pentru butoaie. Procesul special de prajire prin convecție asigura un nivel uniform de rumenire si o integrare stabila a aromelor in vin.

#### ► Dozare si utilizare

**WineBlox** sunt cuburi mici fabricate din doage de stejar care provine din silvicultura sustenabila. Adaugarea de **WineBlox** este facila intrucat cuburile sunt impachetate in pungi de 5 kg care pot fi atarnate in recipientele de fermentare. Pentru adaugarea de cantitati mai mici, un saculet special este disponibil. Astfel dozarea exacta este usoara in functie de cantitatea dorita. Inainte de folosirea **WineBlox** recomandam clatirea cu apa pentru a inlatura praful de lemn produs de frecarea cuburilor in interiorul ambalajului. Asigurati-va ca folositi apa distilata sau filtrata ce nu contine clor astfel incat cuburile sa nu capete aroma de clor.

**WineBlox** poate fi adaugat in must, mustuiuala sau vin. Perioada minima de contact este de o luna, dar rezultatele optime sunt atinse intre 3 – 6 luni.

#### ► Pentru vinuri albe:

Tip	Vinificarea in cisterne de INOX	Vinificarea in butoaie de stejar
<b>WineBlox</b> light	0.25 – 0.5 g/l	0.25 g/l
<b>WineBlox</b> medium	0.25 – 0.5 g/l	0.5 - 2 g/l
<b>WineBlox</b> medium +		0.5 - 2 g/l

#### ► In red wines:

Tip	Vinificarea in cisterne de INOX	Vinificarea in butoaie de stejar
<b>WineBlox</b> light	0.5 - 1 g/l	0.25 g/l
<b>WineBlox</b> medium	0.5 - 1 g/l	1 - 4 g/l
<b>WineBlox</b> medium +		1 - 3 g/l

Pentru vinurile rosii cele mai bune rezultate au fost obtinute prin adaugarea de 0.25 – 1 g/l WineBlox Light.

► **Ambalare**

**WineBlox** sunt impachetate intr-un sac de folie de aluminiu de 10 kg. Fiecare sac de aluminiu contine cate 2 pungi de plasa, fiecare a cate 5kg ce sunt gata sa fie folosite in modul mentionat mai sus.

**WineBlox** sunt valabile in urmatoarele grade de rumenire:



► **Termen de valabilitate**

Nu exista termen de valabilitate pentru **WineBlox**.

Recomandam folosire pungilor sigilate in decurs de maxim 3 ani de la data de fabricatie. Recomandam folosirea pungilor deschise in timp scurt si stocarea lor intr-un mediu uscat si fara substante odorante.

**Disclaimer:**

Informatiile, datele si recomandarile continute in aceasta fisa sunt prevazute cu buna-credinta, obtinute din surse de incredere si considerate a fi adevarate si precise la data respective. Informatiile despre produs servesc ca descriere a produsului si a caracteristicilor acestuia atunci cand este folosit dupa protocolul acordat. Nicio garantie, exprimata sau implicita, referitoare la produsul deschis in aceasta Fisa de Informatii nu este creata sau dedusa prin nicio declarative din aceasta Fisa de Informatie.