

WineChipz

ASCHII DE STEJAR DE CALITATE INALTA PENTRU MATURAREA VINURILOR ROSII SI ALBE

► Alternativa inteligenta pentru managementul stejarului in vinificatie

WineChipz este noua generatie de chips-uri de inalta calitate pentru vinificarea vinurilor albe si rosii.

WineChipz sunt produse din stejar frantuzesc ce este maturat minimum 24 de luni in aer liber, iar mai apoi supus unui proces de prajire prin convecție astfel incat sa atinga nivelul dorit de rumenire. Acest proces unic de productie garanteaza o prajirea precisa si uniforma.

WineChipz este produs exclusiv pentru 2B, urmand strictul nostru control de calitate ce asigura o calitate excelenta si constanta a produsului.

- Produs exclusiv pentru 2B din stejar de inalta calitate – maturat minimum 24 de luni in aer liber.
- Ecologic si provenit din silvicultura sustenabila.
- Prajire prin convecție absolut uniforma.
- Integrare completa a aromelor in vin, fara arome nedorite.
- Sprijina stabilitatea si intensitatea culorii in vinurile rosii in timpul procesului de fermentare.
- Reducerea costurilor datorita dozelor mici, 0.25 – 2 g / l

► Proprietati

WineChipz este produsul nostru entry-level obtinut prin Convection Toasting Technology. Recomandam folosirea **WineChipz** doar in timpul fermentatiei. In alte procese de vinificatie: maturarea pe drojdii, fermentatia malolactica si maturarea in cisterne recomandam **WineBlox**. Principalul avantaj in folosirea **WineChipz** este dozarea foarte facila si viteza; chiar si dupa doar cateva saptamani de la folosire se poate observa o diferenta semnificativa. Taninii elagici prezenti in **WineChipz** mentin stabilitatea si intensitatea culorii vinurilor rosii in timpul fermentatiei. In plus, **WineChipz** creeaza un profil taninic bine echilibrat, ce imbunatateste si mentine structura vinului. Eliberarea polifenolilor aromatici si a polizaharidelor ofera o nota placuta dulce fructata.

► Dozare si utilizare

WineChipz sunt aschii din stejar frantuzesc produse din silvicultura sustenabila. **WineChipz** sunt ambalate in pungi inchise ermetic de aluminiu.

Inainte de utilizare recomandam clatirea aschiilor in apa curata pentru a elimina eventualul praf produs de frecarea dintre ele in ambalaj. Asigurati-va ca folositi apa distilata sau apa filtrata ce nu contine clor, astfel incat aschiile sa nu retina aroma de clor.

WineChipz pot fi adaugate in must, mustuiala sau vin. Este important sa se asigure o distributie uniforma. Perioada minima este de o saptamana, dar rezultatele optime se obtin la un timp de contact de 1-2 luni.

► pentru vin alb

Tip	Vinificare in cisterne de INOX	Vinificare in butoaie de stejar
WineChipz light	25-50 g/hl	25 g/hL
WineChipz medium	25-50 g/hl	50-100 g/hL
WineChipz medium +	-	50-100 g/hL

► pentru vinu rosu

Tip	Vinificare in cisterne de INOX	Vinificare in butoaie de stejar
WineChipz light	25-50 g/hl	50-100 g/hL
WineChipz medium	50-100 g/hl	100-200 g/hL
WineChipz medium +	-	100-300 g/hL

► **Ambalare**

WineChipz sunt ambalate in pungi de 10 kg de folie de aluminiu, gata de folosire dupa instructiunile prezentate mai sus.

WineChipz sunt disponibile in urmatoarele grade de prajire:



► **Termen de valabilitate**

Nu este dat un termen de valabilitate pentru **WineChipz**.

Incurajam folosirea pungilor nedesfacute in termen de 3 ani de la data de productie. Recomandam folosirea pungilor deschise intr-o perioada scurta de timp si stocarea acestora in locuri uscate si lipsite de 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.