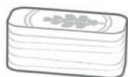







CENOFINISHER®



TECHNICKÉ PARAMETRY:



Varianty

-  Original
-  Vanille Booster
-  Freshness Booster

Rozměry jednotlivých cihel

Délka: 15 cm
Šířka: 6 cm
Výška: 8 cm

Průměrná jednotková hmotnost

Original: 750 g
Vanille Booster: 750 g
Freshness Booster: 750 g

Dostupné druhy

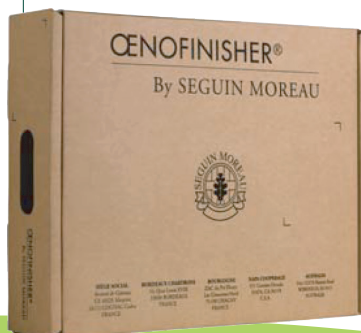
Každá cihla je kombinací dřeva
vybraného z francouzského
a amerického dubu.

Vypalování

Proces proudění se specifickými
podmínkami vypalování pro
jednotlivé druhy.

Balení

12 ks cihel v louhovací síťce
Original: 9 kg
Vanille Booster: 9 kg
Freshness Booster: 9 kg
PE-ALU sáček
Papírová krabice s rukojetí



ŠPIČKOVÁ OPTIMALIZACE VAŠICH VÍN A LIHOVIN V REKORDNÍM ČASE!

CENOFINISHER® JE:

- Dubová cihla pro rychlé ošetření vín a lihovin (1–3 týdny).
- Kompaktní - usnadní skladování a použití, přičemž omezuje vdechování dubového prachu uživateli.
- Efektivním a stabilním vylepšením až do okamžiku spotřeby vín a lihovin.



POUŽITÍ PRODUKTU CENOFINISHER® ZAJISTÍ

- Vysoce účinné ošetření, které zlepší sensorický profil v rekordním čase:
Original → přidání sladkých tónů (ovoce, sladké pečivo)
Toast Booster → přidání kouřových tónů a tónů pražení
- Zlepšení dozrávání lihovin v použitých sudech při snaze doplnit určité složky, které mohou v těchto nádobách chybět.
Varianta Spirits Booster → přidání květinových a ovocných tónů (při zrání v sudech s jemnou strukturou z amerického nebo francouzského dubu)



TO NEJLEPŠÍ Z FRANCOUZSKÉHO DUBU

Vzhledem k tomu, že identita vašich vín je tvořena již v počátečních fázích jejich výroby, složky produktu CENOFINISHER® jsou výsledkem pečlivého procesu výběru a vyzrání dubu používaného výrobcem.

Kvalita surového materiálu je důsledně kontrolována ve všech fázích výroby produktu CENOFINISHER®, čímž je zaručena přesnost a pravidelnost.



CENOFINISHER®

PRO JAKÁ VÍNA/LIHOVINY? K JAKÉMU ÚČELU?

NÁZEV	OBLAST POUŽITÍ	KDY	DÁVKOVÁNÍ g/l	DOBA PŮSOBNÍ	ENOLOGICKÝ CÍL
Original	ČERVENÁ VÍNA	Konec zrání (případně fermentace)	0,5–2 g/l	1 týden	Marmeláda, koření, přidání objemu
	BÍLÁ VÍNA	Konec zrání (případně fermentace)	0,5–2 g/l	1 týden	Kandované ovoce, vanilka, kulatost na patře
	LIHOVINY	Konečná úprava (před stabilizací a následnou filtrací) nebo použití u bílých lihovin před zráním v použitých sudech	2–15 g/l	2–3 týdny	Vanilka, ořechy, kakao, kulatost a plnost v ústech
Vanille Booster	ČERVENÁ VÍNA	Konečná úprava	1 - 3 g/l	1 týden	Zralé ovoce, vanilka a plnost v ústech
	BÍLÁ A RŮŽOVÁ VÍNA	Konečná úprava	0,5 - 2 g/l	1 týden	Ovocitost, dodává strukturu
	LIHOVINY	Konečná úprava	5 - 15 g/l	3 týdny	Vařené ovoce, kulatost a plnost v ústech
Freshness Booster	ČERVENÁ VÍNA	Konečná úprava	0,5 - 1 g/l	10 dní	Zlepšuje svěžest, dodává květinové tóny

POUŽITÍ

Louhujte produkt CENOFINISHER® v dodávané louhovací síťce. Díky ní budete moci dřív snadno vyjmout, bez rizika poškození čerpadel na víno. Dodávaná síťka má dostatečně malá oka, aby nenarušila možnost filtrování vín. Ošetření je tudíž **možné po filtraci i těsně před filtrací** mezi konečnou úpravou a stáčením do lahví. V případě lihovin může ošetření vést k mírnému zakalení: ošetření doporučujeme před stabilizací a poté provést filtraci.

VÍTE, ŽE?

- Jakmile je dub rozřezán na malé kousky, většina jeho prchavých složek se **extrahuje během několika dní**: narušení kresby dřeva podporuje rychlou extrakci.
- **Stejná složka může mít různé účinky**, v závislosti na její koncentraci ve víně a možných sensorických interakcích s jinými molekulami. Díky produktu CENOFINISHER® můžete vytvářet specifické, stabilní sensorické profily zajišťující komerční trvanlivost vašich vín a lihovin, dokonce i při velmi nízkých dávkách.
- K rychlé spotřebě (jeden rok v lahvi). Naše výzkumné a vývojové oddělení prokázalo vynikající stabilitu vzorků minimálně dva roky po ošetření.

KONTAKT

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