



ÆNOCHIPS®

Exception



TECHNICKÉ PARAMETRY:

Druh

Francouzský dub

Toastování

Nevypalované

Míra nasákavosti

6 %

Balení

Polyesterová louhovací síťka

(9 kg).

Sekundární obal z polyesteru a bílého polyetyleny.

VĚDĚLI JSTE TO?

Výzkumné oddělení společnosti SEGUIN MOREAU prokázalo, že enologické vlastnosti dubu se mohou u jednotlivých stromů výrazně lišit, dokonce i ve stejné lokalitě.



PRÉMIOVÉ CHIPSY K DOSAŽENÍ SLADKÉHO PROFILU

BEDNÁŘSTVÍ SEGUIN MOREAU, LÍDR VE VÝZKUMU INTERAKCE VÍNA A DŘEVA, ZMOBILIZOVALO SVÉ KNOW-HOW, ABY OŽIVILO VAŠI KREATIVITU A PERSONALIZOVALO VAŠE VÍNA.

VZÁCNÁ SUROVINA

Francouzský dub pro čipsy řady ÆNOCHIPS *Exception* podléhá **velmi přísnému procesu výběru**, stromy jsou vybírány z **nejlepších stanovišť vysokokmenných lesů francouzského dubu**.

Tento jedinečný analytický proces výběru umožňuje dosáhnout dříve nikdy nedosažitelného chuťového výsledku a **perfektní reprodukovatelnosti**. Je plodem desetiletí výzkumu prováděného bednářstvím SEGUIN MOREAU.

PROČ POUŽÍVAT ČIPSY ÆNOCHIPS EXCEPTION?

- Umocňují pocit **sladkosti v ústech a zajišťují dobře vyvážený aromatický účinek: poskytují intenzivní ovocné tóny bez dubovosti.**
- Docílíte **vyvážených kulatých vín, bohatých a s dlouhým závěrem.**

OPTIMALIZACE DOBY PŮSOBNÍ DŘEVA NA VÍNO

Při použití čipsů ÆNOCHIPS *Exception* se **rychle rozvine pocit sladkosti.**

Doporučená doba působení se pohybuje od jednoho do tří měsíců, v závislosti na požadovaných enologických cílech.



DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ A SENZORICKÉ PŮSOBENÍ

Následující tabulka popisuje některé z častých příkladů použití produktu ĆENOCHIPS®:

	ENOLOGICKÝ ZÁMĚR	DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ	DOPORUČENÁ DOBA PŮSOBENÍ
LEHKÁ ČERVENÁ VÍNA	Intenzivní ovocné tóny. Bohatost a délka na patře	1–3 g/l	Začátek nebo konec zrání. 1 až 2 měsíce.
KONCENTROVANÁ ČERVENÁ VÍNA	Bohatost, délka a aromatická komplexnost, bez dubových tónů.	2–6 g/l	Začátek nebo konec zrání. 2 až 3 měsíce.
LISOVANÁ VÍNA (vegetální, tříslovinná)	Náznak tříslovin. Větší mohutnost a vyváženost. Redukce květinových tónů ve prospěch zralejších tónů.	3–6 g/l	Začátek nebo konec zrání. 2 až 3 měsíce.
RŮŽOVÁ NEBO BÍLÁ VÍNA	Jemné a exotické tóny. Větší sladkost, lepší pocit v ústech.	0,5–2 g/l	Fermentace nebo během zrání. 1 až 2 měsíce.



SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Tento produkt je citlivý na pachy a nečistoty obsažené ve vzduchu. Pro dosažení co nejlepších výsledků jej skladujte v původním obalu, bez kontaktu se zemí a v chladném a zápachu prostém prostředí.

Doporučená doba skladování: produkty řady ĆENOCHIPS® si uchovají své senzorické vlastnosti neomezeně dlouho, zůstanou-li ve svém původním uzavřeném obalu.



PŘEDPISY

Předepsané označení: kousky dubového dřeva.

Nařízení komise (ES) č. 1507 ze dne 11. října 2006.

Usnesení č. 03/2005 a č. 430/2010 Enologického kodexu schváleného OIV.

Nařízení komise (ES) č. 606/2009 ze dne 24. července 2009, dodatek 9.

Kousky dubového dřeva pro účely výroby vína podléhají regulaci. Společnost SEGUIN MOREAU nenese odpovědnost za jakékoliv nesprávné použití svých výrobků.

Náš tým je připraven vám pomoci a podělit se o své znalosti. Pro konkrétní radu nás kontaktujte na adrese:
info@vinarskepotreby.cz.

Více informací vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku:

BS vinařské potřeby s.r.o., +420 519 346 236, info@vinarskepotreby.cz