



DALŠÍ DRUHY



FRAICHEUR

ENOLOGICKÉ INOVACE PRO BÍLÁ VÍNA

SPOJENÍ DŘEVĚNÝCH DRUHŮ

Fraicheur je „smíšený“ sud, tj. integruje dva druhy dřeva, s cílem zvýraznit aromatickou jemnost bílých vín. Tělo se skládá z francouzského dubu a čelo z akácie (Robina Pseudoacacia), a je výsledkem výzkumu společnosti SEGUIN MOREAU a několikaletých pokusů.

SPECIFICKÝ BEDNÁŘSKÝ PROCES: SPOJENÍ FRANCOUZSKÉHO DUBU A AKÁCIE

1- Implementace specifického jemného pálení, které předchází ohýbání dřeva pomocí vody. Tento proces omezuje dodání toastových tónů a přispívá k živosti vína.

2- Použití akáciového dřeva na čela sudů. Tímto se snižuje přítomnost whisky-laktonu a ellagových tríslovin, sloučenin, které mohou způsobovat nadměrný dřevitý vliv nebo vnímání „zralejšího/oxidativnějšího“ charakteru vín. Tyto složky jsou specifické pro dubové dřevo a zcela chybí v akáciovém dřevu. Akácie zachovává svěžest vína, kterou dále umocňuje přidavek jemných květinových tónů, čímž přidává komplexnost do buketu.



Bordeaux Export (225L, 27mm)
Bourgogne Export (228L, 27mm)
300L (27mm)
400 L (27mm)
500 L (27mm)

PRODUKT	PRO KTERÉ VÍNO	ENOLOGICKÉ CÍLE	Druhy dřeva	DOPORUČENÉ PÁLENÍ	DOBA ZRÁNÍ
FRAICHEUR	BÍLÁ VÍNA Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle, Viognier, Verdejo, Pinot gris, Riesling, Petit a Gros Manseng	Respekt k čerstvému, květinovému charakteru vína. Zachovává jemnost a živost vína, lehké tóny limetky, bílých květů a svěží, jemné aroma.	Francouzský dub – tělo Akát - čelo	Speciální s Aquaflexem	5-8 měsíců Po zrání na kvasnicích

