

Nové dubové čipsy



©Bois Muffins

©Bois Reglissa

©Bois Fraicheur

| Označení e.Bois™ | Původ | Ožeh | Balení |
|------------------|-----------------|----------------------------|------------------|
| Reglissa FH | Francouzský dub | Medium plus - střední plus | 2 x 5 kg infuzní |
| Opéra FM | Francouzský dub | Medium - střední | 2 x 5 kg infuzní |
| Muffins AM | Americký dub | Medium - střední | 2 x 5 kg infuzní |
| Vanilla AM/AH | Francouzský dub | Medium - střední | 2 x 5 kg infuzní |
| Fondant AM/FM | Francouzský dub | Light - slabý | 2 x 5 kg infuzní |
| Sorbet - | Francouzský dub | Untoasted - netoustováno | 2 x 5 kg infuzní |
| Fraicheur Mash | Francouzský dub | Untoasted - netoustováno | 10 kg |

Aplikace e.Bois™ dubových čipsů

e.Bois™ dubové čipsy mohou být přidány do rmutu, moštu či vína kdykoli. Podle typu vína, použitých čipsů a dávkovaného množství může být kontaktní čas od několika dnů až po více týdnů. Senzorické posouzení se musí provádět průběžně, aby se sledoval účinek a aby se ve správný okamžik provedlo stočení.

Dávkování se pohybuje podle požadované intenzity od 50 do 500 g/hl za obvyklé kontaktní doby 5 - 30 dní.

Pro zesílení rozvoje aromat dřeva a ožehu se doporučuje kontakt s kyslíkem. Proto musí být respektována, podle typu vína a kontaktní doby, odpovídající hladina kyslíku (vzduchu). Právě přečerpávání nebo míchání se vzduchem způsobí zakulacení a harmonizaci taninů a aromat ožehu.

Obalový materiál tzv. „infuzní balení“ usnadňuje uživateli aplikaci e.Bois™ dubových čipsů. Materiál je složen z potravinářského polyamidu.

| Cíl použití e.Bois™ čipsů |
|--|
| - senzorní optimalizace |
| - vylepšení taninové struktury vín |
| - stabilizace barvy |
| - vznik vanilkovo - dřevitých tónů a kouřových aromat |
| - zakrývání ostrých, nezralých tříslovitých komponentů |
| - doplněk při přípravě barrique vín |

Původ e.Bois™ čipsů

e.Bois™ čipsy se vyrábějí z amerického nebo francouzského dubu. Rozhodující pro použití je rychlost růstu dubu a také klima lokality. Upřednostňuje se pomalý růst dubu a chladné klima.

e.Bois™ dubové čipsy získané z amerického dubu budou vytvářet aromaticky ovocná vína s jasnějším vanilkovým aroma. Vedou zpravidla k rychlejšímu zrání vín.

e.Bois™ čipsy z francouzského dubu jsou zpočátku trochu těžkopádné a potřebují dlouhý čas zrání při vyšším účinku na kyseliny. Sensorické posouzení je většinou v kořenitější chuti.

| Přednosti e.Bois™ čipsů |
|---|
| - nižší skladovací kapacita sudů |
| - podstatně nižší náklady |
| - jednoduchá zkouška |
| - jednoduchá příprava podílů cuvée |
| - jednoduchá výroba různých typů chuti |
| - jednoduché ovlivnění sensoriky výběrem e.Bois™ čipsů, dávkovaným množstvím, dobou působení, účinkem na kyseliny |

Stupeň ožehu (toustování)

Rozlišuje se lehký (light), střední (medium), střední plus (medium plus) ožeh a bez ožehu (untoasted).

Středně ožehnuté e.Bois™ čipsy se hodí pro většinu vín. Zvýší se komplexnost a vzniknou jemné, půvabné mandlové a karamelové nuance.

Středně plus ožehnuté e.Bois™ čipsy se přednostně používají u těžkých již komplexních vín. Přitom budou pěkně navázány dýmové a kouřové tóny.

e.Bois™ Fraicheur (rmutové)

U e.Bois™ Fraicheur Mash se jedná o neožehnuté dubové čipsy, které jsou na základě své velikosti po přidání do rmutu čerpatelné. Efekt stabilizace barvy spočívá na vázání extrahovaných fenolů z netoustovaného dřeva s nestabilními monomery fenolů ve víně. Přitom vznikají stabilní polymerní struktury.

Podle právních předpisů platí následující podmínky, které jsou u našich e.Bois™ dubových čipsů zachovány:

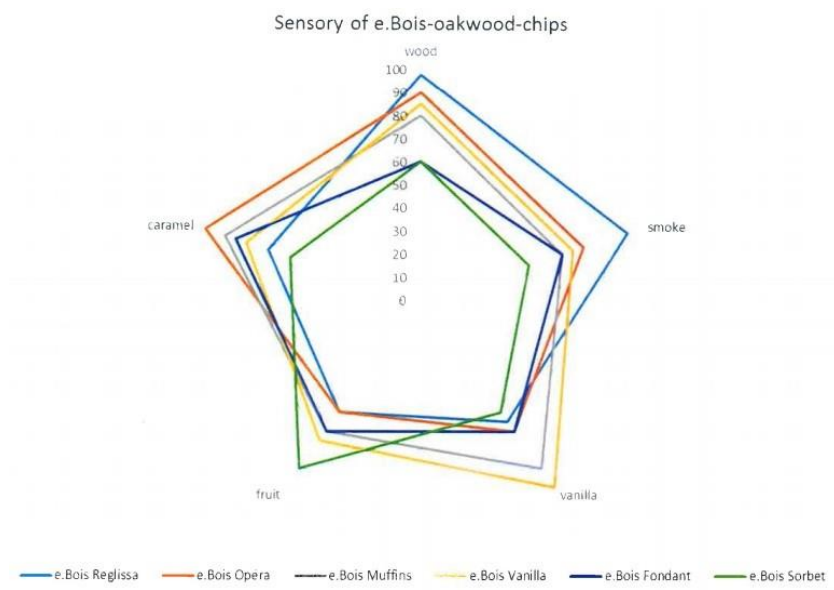
- výroba dřevěných kousků pouze z dubu
- toustování nesmí vést k zuhelnatění
- kromě ožehu nejsou naprosto žádné přísady a ošetření povoleny
- u nabízených dubových čipsů se deklaruje původ dubu, intenzita toustování, skladovací podmínky a bezpečnostní opatření
- velikost částic musí být minimálně (v 95%) > 2 mm
- žádné škodlivé substance
- použití se uvádí jak ve vinařské evidenci, tak také v doprovodných dokumentech

Každá členská země má právo omezit rozsah schválení EU.

Německo toho využilo a používání dubových čipsů v predikátních vínech nepovolilo. Dále se nesmí označovat, že víno zráló v dubových sudech, i když při použití dubových čipsů bylo připravováno také v dubových nádobách.

Skladování:

e.Bois™ čipsy mohou pachy přijímat i vydávat. Musí být skladovány v suchých, chladných místnostech, odděleně od jiných přípravků (například ošetřující přípravky pro víno), korků atd.



Naše návody k použití výrobků a doporučení k ošetření jsou založeny na nynějším stavu našich zkušeností. Protože nám ve většině případů není znám předchozí způsob ošetření a protože by mohlo dojít k nesprávné aplikaci při zpracování (nebo ošetřování) přírodních produktů, jsou tato doporučení jen všeobecné povahy a slouží jako rada uživateli. Bez zvláštního písemného prohlášení z naší strany, které by se týkalo konkrétního problému, nemají tyto všeobecné pokyny žádnou právní závaznost ani záruku. Veškeré informace odpovídají nynějším právním předpisům EU.

| e.Bois™ dubové čipsy | | | | | |
|-----------------------------|-----------------|----------------------------|--|------------------------------------|--|
| e.Bois™ | původ | ožeh | charakteristika | Srovnatelné s typem OakyVin | komentáře |
| Reglissa | Francouzský dub | Medium plus - střední plus | Silný charakter dřeva, kouřové tóny | FH | |
| Opéra | Francouzský dub | Medium - střední | Intenzivní, silné tóny dubu a ožehu, výrazné karamelové tóny | FM | |
| Muffins | Americký dub | Medium - střední | Harmonická rovnováha dubu a vanilky | AM | |
| Vanilla | Francouzský dub | Medium - střední | Výrazný dub, spousta vanilky | AM/AH | |
| Fondant | Francouzský dub | Light - slabý | Pikantní, zřetelný sladký dojem, mírné dubové tóny | AM/FM | Silnější sladký dojem, než ve „Vanilla“ |
| Sorbet | Francouzský dub | Untoasted - netoustováno | Čerstvost, dodává objem, uchovává ovocitost | - | Pro stabilizaci barvy v mladém víně a pro doplnění struktury destilátů |
| Fraicheur | Francouzský dub | Untoasted - netoustováno | Čerstvost, dodává objem, uchovává ovocitost | Rmutové | Stejná surovina jako „Sorbet“, dostupná pouze jako granulát, lépe čerpatelná |

Naše návody k použití výrobků a doporučení k ošetření jsou založeny na nynějším stavu našich zkušeností. Protože nám ve většině případů není znám předchozí způsob ošetření a protože by mohlo dojít k nesprávné aplikaci při zpracování (nebo ošetřování) přírodních produktů, jsou tato doporučení jen všeobecné povahy a slouží jako rada uživateli. Bez zvláštního písemného prohlášení z naší strany, které by se týkalo konkrétního problému, nemají tyto všeobecné pokyny žádnou právní závaznost ani záruku. Veškeré informace odpovídají nynějším právním předpisům EU.