

OAKVIN FLAVOUR BOOST



AMBROSIA
PERFECTION

	OAKVIN CHIPSY	OAKVIN RÝŽE	OAKVIN PRÁŠEK
POPIS	Průměrná délka 1,5 cm	> 2mm	
DŘEVO	<ul style="list-style-type: none"> • 100% výběr • Americký dub, certifikace původu • Francouzský dub, certifikace PEFC 		
SUŠENÍ	100 % přírodní na volném vzduchu 24-30 měsíců		
PÁLENÍ	Vypáleno konvekčně. 100% opakovatelnost. Receptury na vyžádání zákazníka. 3 standardní receptury: Sweet, Complex & Intense. Dlouhé doby pálení až 240 minut		
INSTALACE	Flexibilní formát umožňuje vložení do nádrží jakéhokoli druhu a kapacity.		
FORMÁT	Polypropylenový nálevový váček se spínacími háčky na koncích	Plastový sáček vhodný pro kontakt s potravinami	
POUŽITÍ	1		
BALENÍ	Vakuováno. Vysoce odolný laminovaný hliníkový vak vhodný pro kontakt s potravinami		
OBJ. HMOTNOST	10 kg	15 kg	

EKVIVALENCE VYPÁLENÍ

TRADIČNÍ	OAKVIN CHIPSY	OAKVIN RÝŽE	OAKVIN PRÁŠEK
Mírné	170-180 °C	170-180 °C	170-180 °C
Střední -	190 °C	190 °C	190 °C
Střední	200 °C	200 °C	200 °C
Střední +	210 °C	210 °C	210 °C
Těžké	220 °C	220 °C	220 °C

DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ	BÍLÉ VÍNO	ČERVENÉ VÍNO	FÁZE POUŽITÍ	FERMENTACE A ZRÁNÍ
CHIPSY				
Při fermentaci	0,5 - 1,5 g/l	1 - 3 g/l	DOBA POUŽITÍ	1-4 měsíců
Při zrání	1 - 2 g/l	1 - 4 g/l	POČET POUŽITÍ	1krát
PRÁŠEK/RÝŽE				
Při fermentaci	0,5 - 1 g/l	0,5 - 2 g/l		
Při zrání	0,5 - 1 g/l	0,5 - 2,5 g/l		





AMBROSIA
PERFECTION



OAKVIN FLAVOUR BOOST

- ✓ Výběr vysoce kvalitního a kvalitně zpracovaného dřeva.
- ✓ Sušeno přírodně na vzduchu až po dobu 30 měsíců.
- ✓ Standardní receptury vypálení s charakteristickými znaky:
 - Sweet Boost. Mírné vypálení. Charakteristická vyšší sladkost a chuť ovoce, s mléčnými tóny vanilky, bílé čokolády a karamelu. Chuť vína přetrvává v ústech, tanin je jemný, sladký a hedvábný.
 - Complex Boost. Střední vypálení. Vytváří komplexní výraz moky a podtóny karamelu, čokolády a vanilky.
- ✓ Vína mají velmi bohatou chuť a strukturu na patře, jsou lehce tělnatá a jejich chuť přetrvává v ústech dlouho a mocně.
- ✓ Intense Boost. Intenzivní vypálení. Poznává se podle vyšší kořeněnosti, podtóny kávy, černé čokolády, grilovaného chleba, kouře a slaniny. Na patře vytváří dojem nesrovnatelné aromatické složitosti; na začátku je sladké, jemné, intenzivní a vytrvalé s přetrvávající chutí v ústech připomínající jemnou příchut' vypáleného dřeva.
- ✓ Výrazné snížení nákladů.
- ✓ K jemnosti a sladkosti vinných taninů přidává eleganci a komplexnost.
- ✓ Při použití ve fázi fermentace redukuje vady nízké fenolové zralosti a pomáhá získat komplexní, bohaté a vyvážené víno.
- ✓ Doporučeno pro vysoce kvalitní vína. Snadno se používá, nevyžaduje nosnou konstrukci.
- ✓ Rychlé působení přípravku Oakvin vyžaduje pravidelnou péči a sledování.