



A2M/V

Novos chips (aparas) alternativos para dar uma marcada nota boisée

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A2M/V é um produto da gama Boisèlevage que se caracteriza pelo seu perfil orientado para as clássicas notas de carvalho americano onde a componente uísque-lactona é intensa e define a fruta com notas tropicais. Também interessante é a sua interação no perfil gustativo com a matriz do vinho, onde as características corpo, estrutura e sucrosidade são evidenciadas de forma homogénea.

A2M/V cede ao vinho notas de frutas tropicais. Caracteriza-o com um perfil olfativo a coco, dandolhe mais complexidade.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Os Boisèlevage são queimados através de um sistema chamado torrefacção a Batch. Este método, reconhecido como o melhor, permite que a queima penetre totalmente no interior do chips, de modo a tornar as cissões homogéneas.

Para **A2M/V** torrefacção é média (M).

O tamanho de **A2M/V** é 2 mm.

Do seu grau depende a intensidade da caracterização que os chips podem dar. Americano, *Quercus alba*.

Secagem: mais de 10 meses ao ar livre. Origem do carvalho: Ohio. Cor: de castanho claro a castanho intenso. Humidade: inferior a 3-4% nos menos tostados e 2-3% nos mais tostados.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 100 a 500 g/hL conforme o vinho a tratar e a sensação gustativa/olfativa pretendida.

→ MODO DE APLICAR

Introduzir diretamente no vinho ou com o saco para infusão.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Após 20 dias de infusão numa solução padrão de vinho, numa dose de 3 g/L de produto, foram encontrados os seguintes valores de cor e IPT: IC 420= 0,024 - IPT= 0,600

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco. Manter afastado de fontes de calor. Durante a manipulação evitar a formação de pós.

Sacas com 10 kg.

