



F2L/V

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

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

F2L/V resulta ser decisivo na cessão de notas frutadas as quais já são evidentes desde a primeira análise sensorial aos 10 dias de contato, e depois reconfirmadas nas degustações sucessivas. Também o seu efeito a nível de consistência resulta ser interessante em termos de corpo e sabor. Melhora as notas de fruta vermelha com perfil baunilhado, dá doçura na boca. A fruta nota-se também por via retro nasal.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Os Boisélevage 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 cessões homogéneas.

Para **F2L/V** torrefacção é ligeira(L).

O tamanho de **F2L/V** é 2 mm.

Do seu grau depende a intensidade da caracterização que os chips podem dar.

Origem do carvalho: Francês, *Quercus petraea*.

Secagem: ao ar livre, mínimo de 8 meses, por cm de espessura da aduela, até um máximo de 24 meses, em regiões com boa humidade.

Origem do carvalho: do centro e do leste da França.

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.

→ 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.

