



FULL Body/V

Novos chips (aparas) alternativos para conferir acentuadas notas boisée

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Full Body/V dá compostos estruturantes ao vinho, ou seja, aumenta o corpo e a duração de percepção. A intensidade da sua caracterização aumenta as notas à Boisée e especiarias, inicialmente evidentes na análise olfativa e sucessivamente na análise retro nasal.

Da avaliação do seu perfil, verificase que **Full Body/V** é um produto ideal para o afinamento de vinhos onde se buscam estrutura e persistência. Melhora os caracteres corpo e estrutura; do ponto de vista aromático caracteriza-se por uma evidente nota a Boisée e a especiarias, interessantes para acabamentos tradicionais ou para complexar as notas frutadas da casta.

→ 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 cissões homogéneas.

Para **Full Body/V** torrefacção é média (M)/ligeira (L).

O tamanho de **Full Body/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.

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 A USAR

Normalmente varia de 100 a 500 g/hL, em função do tipo de vinho a tratar e das sensações gustativa e olfativa pretendidas. Para auxiliar na decisão da quantidade a aplicar é importante saber que aparas com 2 mm numa dosagem de 250 g/hL tem a mesma superfície de permuta de uma barrica.

→ MODO DE APLICAR

Introduzir diretamente no vinho ou com o saco de infusão.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 10 kg.

