



# S2M/V

Novos chips (aparas) alternativos para conferir acentuadas notas boisée

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Perfil sensorial Nos vinhos, **S2M/V** acrescenta a sensação dos frutos silvestres e dá uma percepção de doçura que, com o tempo, se integra com os caracteres varietais do vinho. **S2M/V** é ideal para quem deseja aumentar as notas gustativas de corpo, estrutura e doçura. Aumenta a agradabilidade e incrementa a persistência retro nasal. Em fermentação, tem uma cessão rápida mas que resulta estável no tempo. **S2M/V** caracteriza o vinho conferindo-lhe fruta e baunilha típica dos vinhos apreciados por um público jovem. Se usado em fermentação aumenta o corpo e a estrutura de um vinho.

## → 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 **S2M/V** torrefacção é média (M). O tamanho de **S2M/V** é 2 mm.

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

Origem do carvalho: Esloveno, *Quercus robur*. Secagem: ao ar livre, mínimo 12 meses. Origem: Eslovénia, Hungria e Croácia Cor: castanho claro. Humidade: inferior a 3%.

## → 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.

## → 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= 0,040 - IPT= 1,060

## → 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.

