



CC

Új tölgyfa alternatívák jellegzetes fás jegyek hozzáadásához



→ LEÍRÁS

Régi hagyomány a fa használata a borok készítésénél: a tartályként való felhasználástól eljutottunk egy valódi és sajátos anyaghoz a borok finomításához és jellegzetesség tételehez. Idővel, a borászati ismeretek és analízisek fejlődésével lehetőség nyílt a fa és az oxigén mechanizmusának elmélyítésére és azok polifenolos anyagokra történő befolyásának megismerésére; mindez világossá tette, milyen fontosak a tölgy származási helyeinek különbségei, a növény életkora, az érlelés típusa és ezek a jellegzetességek hogyan befolyásolják egyértelműen a kezelt bort.

A bor gyártási technológiája és a fogyasztók igényei világszerte kiemelték, hogy az egyik legfontosabb dolog a fa pörkölése, mely közvetlenül befolyásolja az ízt az érlelés folyamán a borba kerülő íz és illatanyagok által.

A chips használata a 80-as években került előtérbe és világosan megmutatta pozitív hatását a kezelt borokra nézve. Egy további fejlődés eredménye az oxigén ellenőrzött alkalmazása, mely lehetővé tette a borászat átformálását néhány technológiát az oxigén és a fa integrált alkalmazásával helyettesítve.

AEB évek óta foglalkozik ezzel a területtel jelentős tapasztalatot szerezve az Európai Unió kívüli országokban, ahol évek óta alkalmazzák ezeket a "fadarabokat"; felismerték, hogy Európában sokkal változatosabb chipsekre van szükség, mint azokban az országokban ahol eddig használták, mivel a művelt szőlők sokfélesége és az ebből adódó kiemelkedően sokféle bor igényei sokkal szélesebb körűek.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Pörkölés: Boisélevage egy szakaszos pirítási módszerrel pörkölt. Ez a legjobbként elismert módszer, lehetővé teszi, hogy a pörkölés egészen belülről hatoljon, a chips szívéig, ezzel homogénné téve a leadást.

CC pörkölése közepes+. A chips által nyújtható jellegzetességek intenzitása a pörkölés szintjétől függ.
Fa: 100% *Fehér tölgy*

Tölgy származása:

A fajta megválasztása különös jelentőséggel bír, mivel a francia és az amerikai közötti különbségek jelentősek. Általánosságban elmondható, hogy a Boisélevage francia chips komplexebbé teszi a bort, alkalmasabb érlelésre és jobban megtartja a változatos jellegeket. Az érezhető aromák a fűszeres, füstölt, vanília és a füstnek tulajdonítható érzet.

Az amerikai fa viszont édes «nemzetközi» ízt kölcsönöz a bornak, könnyen észlelhető, és általában olyan borokhoz ajánlott, amelyekben nem akarjuk túlzottan befolyásolni a polifenolos szerkezetet. A leginkább észrevehető ízérzet a vanília, kókuszdió, édes krém és friss fa.





BOISÉLEVAGE CC

Amerikai fa tulajdonságai, *Fehér tölgy*:

Érlelés: szabad levegőn több, mint 10 hónapig.

Eredet: Amerika.

Szín: világosbarnától az intenzív barnáig.

Páratartalom: a kevésbé pörkölteknél 3-4% alatt, a pörköltebbeknél 2-3% alatt.

CC mérete 2 cm.

→ ADAGOLÁS

A Boisélevage adagolása általában 100 és 500 g/hl között változik a kezelendő bor típusától és az íz, illetve az illatérzettől függően, melyet a bornak adni kívánunk.

→ ALKALMAZÁS

Közvetlenül adagoljuk vagy infúziós zsákkal adjuk a borhoz.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől távol. A kezelés során előzzük meg a porképződést.

Nettó 10 kg-os zsákok.

