



# EXTRA V/V

.....  
 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.

Extra V/V közepes pörkölésű (M). A chips által nyújtható jellegzetességek intenzitása a pörkölés szintjétől függ.

**Tölgy származása:** francia fa, Kocsánytalan tölgy.

**Érlelés:** szabad levegőn legalább 8 hónap a donga vastagságától függően, maximum 24 hónap jó páratartalmú régiókban.

**Eredet:** francia tölgyből, közép és kelet Franciaországból.

**Szín:** világos barnától az intenzív barnáig.

**Páratartalom:** kevésbé pörköltnél kevesebb, mint 3-4%, pörköltebbnél kevesebb, mint 2-3%. Extra V/V mérete 2 cm.





## EXTRA V/V

### → ADAGOLÁS

100 - 500 g/hl a kezelendő bortól, illetve és az íztől és illattól függően, amit a bornak adni kíván.

### → ALKALMAZÁS

Közvetlenül adagoljuk, vagy infúziós zsákkal adjuk a borhoz.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolja hűvös, száraz helyen, és tartsa távol hőforrásoktól. A kezelés során kerülje a porképződést.

Nettó 10 kg-os zsákok.

