

Дубовая стружка e.Vois® используется для оптимизации органолептических свойств вина и улучшения его танинной структуры.  
Это также помогает с цветом стабилизация. Дубовая стружка e.Vois® также идеально подходит для созревания барриков.



<b>e.Vois® Дубовые чипсы</b>	<b>Происхождение</b>	<b>Обжарка</b>	<b>Характеристики</b>
<b>Reglissa</b>	<b>Французский дуб</b>	<b>Сильная</b>	<b>Сильный древесный, дымный, кофейный.</b>
<b>Opera</b>	<b>Французский дуб</b>	<b>Средняя</b>	<b>Интенсивные, насыщенные нотки дуба и обжарки, явные карамельные нотки, бисквит, шоколад.</b>
<b>Muffins</b>	<b>Американский дуб</b>	<b>Средняя</b>	<b>Гармоничный баланс дуба и ванили.</b>
<b>Vanilla</b>	<b>Французский дуб</b>	<b>Средняя</b>	<b>Ярко выраженный дуб и много ванили.</b>

**Дозировка:**

Дубовая стружка e.Vois® может быть добавлена в затор, сусло или вино в любое время. Время контакта может варьироваться от нескольких дней до нескольких недель, в зависимости от типа вина, используемых чипсов и количества дозировки.

**Органолептическая оценка должна быть непрерывной для мониторинга прогресс и отделить фишки в нужное время.**

**В зависимости от желаемой интенсивности используемые количества находятся в диапазоне 50 и 500 г / 100 л или более при обычном времени контакта от 5 до 30 дней.**

### **Происхождение чипсов дуба e.Vois®**

**Дубовая стружка e.Vois® производится из американского или французского дуба. Скорость роста дуба, микроклимат имеют решающее значение для того, можно ли использовать дуб.**

**Предпочтительны медленнорастущие дубы из прохладного климата. Получены дубовые чипсы e.Vois® из американского дуба обычно описываются в вине как ароматные / фруктовые и с ярко выраженным ванильным ароматом.**

### **Преимущества дубовой стружки e.Vois®**

- Требуется небольшая емкость для хранения щепы**
- Намного дешевле бочки**
- Легкие предварительные тесты**
- Легкое приготовление компонентов смеси**
- Легко производить разные вкусовые качества**
- Легко регулировать органолептику за счет выбора e.Vois®, дозировки, времени контакта.**

### **Степень поджаривания:**

**При поджаривании различают тосты, легкие, средние и средние плюс. Дубовые чипсы e.Vois® средней прожарки подходит для большинства немецких красных вин.**

**Они увеличивают сложность и привносят тонкие нотки миндаля и карамели. Сильно прожаренные дубовые чипсы e.Vois® предпочтительнее для плотных, сложных вин.**

**В них красиво сочетаются ноты дыма и жареного дуба.**