

EQUILIBRIUM A

Selekcia Chips-ov

Použitie kusov dubového dreva, známych v Novom svete ako CHIPS-y bolo nedávno upravené a schválené aj pre vinárske podniky Európskeho spoločenstva. Zákonnodarca definoval technické vlastnosti a použitie tohto koadjuvantu.

EVER ponúka enológovi produkt EQUILIBRIUM, selekciu cenných dubových CHIPS-ov, ktoré vyhovujú európskym legislatívnym požiadavkám a uspokojujú enologické chemicko-fyzikálne, mikrobiologické a senzorické vlastnosti.

Senzorický prínos produktu EQUILIBRIUM je odlišný podľa typu praženia dreva, odležaného 18-24 mesiacov, ktoré je potom zomleté na malé kúsky cca. 4 mm, a teda pražené rovnomerne a homogénne, bez akejkoľvek karbonizácie dreva.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

EQUILIBRIUM A je odvodený od cenných dubových drier amerického pôvodu. Selekcia drier drier, zber, odležanie, mletie, praženie a balenie sú kritické fázy výroby produktu EQUILIBRIUM, kde zasahuje kontrola kvality na garantovanie:

- štandardizovanej kvality;
- absencie neprijemných a agresívnych chutí;
- absencie uhlíkatých častí;
- vysokého prírodného organoleptického profilu a profilu odvodeného z praženia;
- stability produktu až do 3 rokov;
- absencie rizík mikrobiologickej kontaminácie;
- absencie trichlóranizolu (<0,001 mg/kg);
- absencie rádioaktivity.

Rozmer produktu "EQUILIBRIUM A" cca. 4 mm ponúka nasledujúce výhody:

- uspokojuje normu (min. 2 mm pre 95% hmotnosti);
- ponúka veľký kontaktný povrch;
- umožňuje rýchle organoleptické zlepšenie vína.

Typy praženia sú pre:

- EQUILIBRIUM A L: SLABÉ praženie
- EQUILIBRIUM A H: SILNÉ praženie

Dávky: stanoviť na základe požadovanej organoleptickej vyváženosti.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008
certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

EQUILIBRIUM A

Selekcia Chips-ov

BALENIA

Vrecia po 20 kg, obsahujúce 2 "infusion bag" po 10 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.