

EQUILIBRIUM

Seleção de Madeiras de Carvalho



O uso de pedaços de madeira de carvalho, chamados no Novo Mundo de ALTERNATIVOS, foi recentemente regulamentado e aprovado também para as empresas da Europa. Existe uma legislação especial que define as características técnicas e a utilização deste coadjuvante.

EVER propõe ao enólogo "EQUILIBRIUM", uma seleção de excelentes ALTERNATIVOS de carvalho que respondem aos requisitos legislativos europeus e satisfazem as características enológicas químicas físicas, microbiológicas e sensoriais.

O aporte sensorial de EQUILIBRIUM é diferente segundo o tipo de tostagem da madeira secada 18 – 24 meses, e depois picada em pequenos pedaços com cerca 4 mm, tostado de modo uniforme e homogêneo sem a carbonização da madeira.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E APLICAÇÃO

EQUILIBRIUM é proveniente de uma seleção especial de excelentes carvalhos da espécie *Quercus robur e petraea* da zona "Vosges" onde a qualidade da madeira se adiciona a qualidade do ambiente.

Seleção da madeira, colheita, secagem, tostatura e embalagem são as fases críticas da produção de EQUILIBRIUM onde há intervenção do Controle de Qualidade para garantir:

- Qualidade standard
- Ausência de sabores desagradáveis e agressivos
- Ausência de partes carbonizadas
- Elevado portfólio organoléptico natural e derivado da tostagem
- Estabilidade do produto por 3 anos
- Ausência de riscos de contaminação microbiológica
- Ausência de TriCloroAnisol (< 0,001 mg/kg)
- Ausência de radioatividade

A dimensão de EQUILIBRIUM de cerca 4 mm oferece as seguintes vantagens:

- Satisfaz a norma (mínimo 2mm por 95% do peso)
- Oferece uma elevada superfície de contato
- Permite um rápido melhoramento organoléptico do vinho

Os tipos de tostatura são:

- EQUILIBRIUM L – tostagem LIGHT (Fraca)
- EQUILIBRIUM M – tostagem MEDIA (Média)
- EQUILIBRIUM H – tostagem HIGH (Forte)

O enólogo com EQUILIBRIUM BAG tem a liberdade de utilizar chips\cubos conforme lhe convir. EQUILIBRIUM BAG é feito com material idôneo para alimentos, altamente permeável, não transmite odores, não absorve cor e aromas, reutilizável e lavável por muitos ciclos.

COMPOSIÇÃO

Mescla de chips\pó\cubos de carvalho

MODO DE USO E DOSAGEM

Determinar em base ao equilíbrio organoléptico desejado

EMBALAGEM

- Sacos de 10 kg e 15 kg