

A EVER, após anos de pesquisa, e aquisição de novos conhecimentos e ao desenvolvimento de novas tecnologias, apresenta sua nova proposta de alternativas de carvalho "STYLE". A complexidade de cada essência fica valorizada de um avançado processo de tostagem, que permite uma perfeita fusão com cada tipologia de vinho e valoriza o estilo. Os tipos de carvalho usados (Q.petraea, Q.robur, Q.alba...), a secagem, o processo de tostagem, a seleção das mesclas e a atenção posta em todas as fases de produção fazem da linha STYLE a mais inovadora e sustentável linha de alternativas de carvalho que o mercado possa oferecer. A perfeita dimensão dos pedaços (2,25 cm²), permite a transferência durante o tempo de contato, de compostos altamente positivos, especialmente se utilizado em conjunto com microoxigenação. A linha de alternativas STYLE, garantem um alto padrão de qualidade: ausência de contaminantes microbiológicos, de Tricloroanisoli (<0,001 mg/kg), de pedaços com gás, de contaminantes GMO, conforme as normas da União Européia e da OIV. A linha de alternativas STYLE não sofreu nenhum tipo de tratamento químico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E APLICAÇÃO

CHIP	MADEIRA	TOSTATURA	CARACTERÍSTICAS
STYLE #01	Françês	Sem tostagem	Reforça a estrutura dos vinhos, desenvolve características frutadas, e protege os compostos fenólicos.
STYLE #21	Françês	Delicada	Reforça as características frutadas e especiarias, amplifica estrutura em boca.
STYLE #31	Françês	Completa	Aumenta a sensação doce em boca, favorece as notas de madeira e tostagem.
STYLE #32	Americano	Completa	Confere nuances frutada de côco e chocolate, acentua a doçura em boca.
STYLE #42	Americano	Prolongada	Apresenta nuances frutadas intensas, tostado e leve defumado, exalta o frescor aromático próprio do vinho.
STYLE #51	Françês	Intenso	Amplifica o volume em boca, aporta notas de torrefação.

COMPOSIÇÃO

Mescla de chips \ cubos de carvalho

MODO DE USO E DOSAGEM

Determinar em base ao equilíbrio organoléptico desejado

EMBALAGEM

Sacos de 10 kg e 5 kg