

## Naturalne Chipsy Dębowe

### Opis:

Naturalne chipsy dębowe pochodzące z francuskiego dębu. Produkt ten nie jest poddawany obróbce termicznej. Pozwala to na wydobycie naturalnego charakteru drewna dębowego.

### Właściwości:

- Wzmocnienie owocowego charakteru wina.
- Ochrona fenoli (tanin i garbników) w winie.
- Zwiększenie ciała i struktury wina.

### Wskazania przy stosowaniu:

Zalecany czas kontaktu z winem to 1 do 3 miesięcy.

Dodatek w trakcie fermentacji z rozróżnieniem na:

- wina czerwone w trakcie fermentacji w kadziach
- wina białe po ściągnięciu nad grubego osadu.

Dodatek w trakcie dojrzewania.

### Sposób użycia:

Namoczyć taniny w trzykrotności objętości zimnej wody. Przed aplikacją do wina należy poczekać około 4 godzin.

### Dawkowanie:

Do wina powinno zostać dodane 1 do 4 g/l chipsów w zależności od pożądanego efektu oraz jakości wina.

### Przechowywanie:

Chipsy należy przechowywać w suchym i ciemnym miejscu. Powinny być zabezpieczone przed obecnością innych zapachów.