



Francia tölgyből készült betét donga különböző pörköléssel

Termékismertető

Az e.Staves kiváló minőségű francia tölgyfából (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) készül. A betét donga legalább 18 mm vastag és legalább 24 hónapon át a szabadban érlelik. A betét dongák pörkölése lehet enyhe (light), közepes (medium) és közepes plusz (medium plusz). Az e.Staves betét dongák a borok érzékszervi tulajdonságait pozitívan befolyásolják és javítják a tanninstruktúrát. Emellett a színtabilitást is elősegítik.

A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált termék.

Név	Származás	Pörkölés	Szín	Jellemzők	Csomagolási egység
e.Staves	Francia tölgy	enyhe	világosbarna	friss, gyümölcsös, strukturált és testes	10 betét donga
e.Staves 70 %	Francia tölgy	közepes	barna	karamell, vanília és pörkölési jegyek	10 betét donga
e.Staves 80 %	Francia tölgy	közepes plusz	sötétbarna	kávé, intenzív fás- és pörkölési jegyek	10 betét donga

Adagolás

Az e.Staves bármikor a cefréhez, musthoz és a borhoz adható. Beadagolása a tartályba történő bemerítéssel végezhető. A bortípustól, a betét donga típusától, és az adagolási mennyiségtől függően a kezelési idő 4-10 hónap között változhat. A kezelés során folyamatos kóstolással kell a bor fejlődését figyelni, hogy a kezelés végpontja pontosan meghatározható legyen.

Az adagolási mennyiség fehérboroknál 0,5-1,5 betét donga/100 l, vörösboroknál 1-3 betét donga /100 l. A fa- és pörkölési aromák jobb beépülése miatt a kezelés alatt oxigénbevitel javasolt. Bortípustól és kezelési időtől függően mikro-, vagy makrooxidációval segíthető a tanninok és a pörkölési aromák lekerekedése.

Tárolása

Az e.Staves betét dongák más termékek illatát is bevehetik, illetve illatokat is leadhatnak. Ezért száraz-, hideg-, idegen illatoktól mentes, helyen tárolja. A felbontott csomagokat gondosan zárja vissza.