



**E.Bois®**

Dubové chipsy

### Popis produktu

E.Bois® dubové chipsy jsou používány pro optimalizaci organoleptických vlastností vín a zlepšení taninové struktury. Napomáhá stabilizaci barvy vína. E.Bois® dubové chipsy jsou vhodnou variantou pro zrání v barikovém sudu.

Povoleno dle EU regulace no. EC 934/2019. Je nutné dodržet národní regulace.

Laboratorně testováno na čistotu a kvalitu.

e.Bois® dubové chipsy	Původ	Toustování	Charakteristika	Balení
Reglissa	Francouzský dub	Medium plus	Dřevité, kouřové	2x5 kg infúzní vak
Opéra	Francouzský dub	Medium	Intenzivní, silný projev dubu, znatelné karamelové tóny	2x5 kg infúzní vak
Muffins	Americký dub	Medium	Harmonicky vyvážený poměr dubu a vanilky	2x5 kg infúzní vak
Vanilla	Francouzský dub	Medium	Výrazný dub, silně vanilkové	2x5 kg infúzní vak
Fondant	Francouzský dub	Lehce pálené	Kořeněné, podporuje sladkost vín, silnější než „vanilla“, mírně dubové	2x5 kg infúzní vak
Sorbet	Francouzský dub	Netoustováno	Svěží ovocité, podporuje plnost vín. Pro stabilizaci barvy mladých vín a zrání destilátů.	2x5 kg infúzní vak
Fraichure	Francouzský dub	Netoustováno	Svěží ovocité, podporuje plnost vín. Stejný základní materiál jako „Sorbet“, ve formě granulátu, vhodné pro čerpání rmutu	10 kg vak, pro přímé dávkování do rmutu



E.Bois® Muffins



E.Bois® Reglissa



E.Bois® Fraichure

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

Zde uvedené aplikační doporučení popisují zamýšlené použití produktu jako pomocné látky nebo přísady jako součást správné výrobní praxe. Potravinářské bezpečnosti konečného produktu lze dosáhnout pouze tehdy, je-li používán výhradně tímto způsobem. Vezměte prosím na vědomí: naše technické produktové letáky vycházejí z našich současných znalostí a zkušeností. Musí být chápány pouze jako obecné informace o našich produktech. Nemůžeme převzít žádnou odpovědnost za použití případ od případu kvůli nelehkosti ošetření přírodních produktů a potenciálních předchozích ošetření. Uživatel si musí vždy sám zkontrolovat dodržování zákonů a bezpečnostních předpisů, které se vztahují na používání našich produktů. Veškeré údaje jsou proto poskytovány bez jakékoli záruky. Veškeré informace se mohou změnit bez předchozího upozornění. Platí také naše Všeobecné obchodní podmínky (ke stažení z [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).

Verze 002-04/2022 BA – vytištěno 13.04.2022

## Dávkování

e.Bois® dubové je možné přidávat do rmutu, moštu nebo vína kdykoliv. Kontaktní čas může být od pár dní po několik týdnů, v závislosti na typu vína, chipsů a dávky použití. Je nutné v průběhu použití kontrolovat senzoricky proces zrání vína a v správný čas dubové chipsy vyjmout. V závislosti na požadované intenzitě se pohybuje použité množství chipsů mezi 50 až 500 g/100 L, nebo i víc při kontaktním čase použití 5 – 30 dní. Prokysličení vína je vhodné pro dosažení silného dubového a toustovaného aroma. Mělo by být odpovídající množství kyslíku (vzduchu) v závislosti na typu vína a kontaktním čase. Taky promíchání čerpadlem, nebo míchaní s přístupem vzduchu podporuje zjemnění taninů a toustového aroma. Balení v „infúzním vaku“ umožňuje jednoduché použití e.Bois v nádobách. Je vyroben z polyamidu potravinářské kvality. E.Bois® Fraicheur není dodáván v infúzním vaku.

### Původ e.Bois® dubových chipsů

e.Bois® dubové chipsy jsou vyrobeny z amerického a francouzského dubu. Rychlost růstu dubů, jinými slovy typu mikroklimatu v místě růstu určuje který dub je možno použít. Pomalu rostoucí dub v chladném klimatu je vždy preferován. E.Bois® dubové chipsy získané z amerického dubu jsou popsány ve víně běžně jako aromatické/ovocné s důrazem na vanilkové aroma.

<b>Benefity použití e.Bois® dubových chipsů</b>
- snížení množství použití barikových sudů
- mnohem levnější
- jednoduše proveditelný test před použitím
- jednoduchá příprava při blendování
- jednoduchá produkce různých aromatických profilů vína
- jednoduché ovlivnění organoleptického profilu vína použitím e.Bois®, dávky, kontaktního času, opakováním použití, prokysličením

### Stupeň toustování

Pro toustování, rozdíl je mezi netoustovanými, lehce, středně nebo medium plus. Medium toustování e.Bois® dubové chipsy jsou nejvhodnější pro naše červená vína. Zlepšují komplexnost vín a přenechávají tóny karamelu a mandlí. Medium plus toustování je vhodnější pro těžké, komplexní vína. Velice dobře integrují jemně kouřové a pražené aroma.

### e.Bois® Fraicheur

Jsou netoustované dubové chipsy, které díky velikosti částí mohou být bezpečně v rmutu přečerpávány. Stabilizace barvy je založena na vazbě vzniklé mezi fenolama extrahovanými z netoustovaného dřeva a nestabilními monomery fenolů z vína. Tím vznikne mnohem stabilnější polymerní struktura.

## Skladování

Je nutné produkt chránit od vlhkosti a pachů.

Otevřený obal znova těsně uzavřete a co nejrychleji spotřebujte.