



Oenotan Selección (OS) Protocolo

Materia prima:

- roble francés sazonada por un mínimo de 18 meses.
- El agua desmineralizada por ósmosis.
- Sin conservantes
- No hay alérgenos
- No hay organismos modificados genéticamente

Preparación:

La extracción de agua de hasta 90 ° C en los chips de roble francés. Solución se concentra por ebullición a presión atmosférica. El producto final se seca por congelación.

Preparación de la solución del modelo:

Para determinar la cantidad óptima de sistema operativo a utilizar, se recomienda el siguiente protocolo:

- Disolución de 10g OS en 0.250L de agua desmineralizada (Equivalente a 40 g / L).
- Poner 100ml de vino en recipiente de la muestra.
- Añadir la cantidad deseada de la solución del modelo para alcanzar la velocidad de adición apropiada.

Almacenamiento y estabilidad:

OS es natural y no contiene conservantes. -La vida útil es de 5 años desde la fecha de fabricación. Conservar en lugar fresco y seco. Selle cualquier producto sin usar en un recipiente hermético.

Utilización:

Para obtener los mejores resultados agregar Oenotan selección con los principios de la FML. Oenotan Selección puede ser disuelto en el vino (1 kg por 20L).



Oenotan Selección (OS) Protocolo

Vino tinto más barriles o duelas

- 10 - 15 g / HL después de pulsar.
- 7 - 8 g / HL al inicio del envejecimiento.
- 2 - 3 g / HL al final del envejecimiento.

El vino tinto más fichas

- Fichas durante el enfoque automático para la extracción aromática.
- Cuando se utilizan los chips, las velocidades de adición para OS son aproximadamente ½ las de vino tinto más barriles o duelas.
- 5 - 8 g / HL después de pulsar.
- 3 - 8 g / HL al inicio del envejecimiento.
- 1 - 3 g / HL al final del envejecimiento.

vino blanco

- 5 - 7 g / HL durante la vinificación.
- 3 - 5 g / HL al inicio del envejecimiento.
- 1 - 3 g / HL al final del envejecimiento.

Vino blanco dulce

- 10 - 15 g / HL durante la vinificación.
- 7 - 8 g / HL al inicio del envejecimiento.
- 2 - 3 g / HL al final del envejecimiento. Por lo menos dos semanas antes de ser embotellado.

vino de Oporto

- Sólo antes del embotellado en 5 - 15 g / HL.



Oenotan Selección (OS) Protocolo

espíritus oscuros

- 10 - 15 g / HL para producir espíritu joven.
- al 15 - 20 g / hL para producir espíritu de mediana edad (3-6 años de edad).
- 20 - 40 g / HL para producir espíritu viejo.