

EVODAK



Каталог дубовых продуктов



Серия Классика



Классика | Дубовая пудра/гранулят



Обжаренная дубовая пудра, которая совершенствует качественные характеристики вина, не обогащая его излишними дубовыми тонами. Данный продукт предназначен для использования перед выдержкой в бочке и нивелирует все растительные обертоны, не придавая явных дубовых оттенков (при соблюдении рекомендуемых дозировок).

Обжаренная дубовая пудра идеально подходит для использования в процессе брожения и добавления в мезгу. Небольшой размер частиц пудры позволяет обеспечить ее эффективное использование и фильтрацию после обработки.

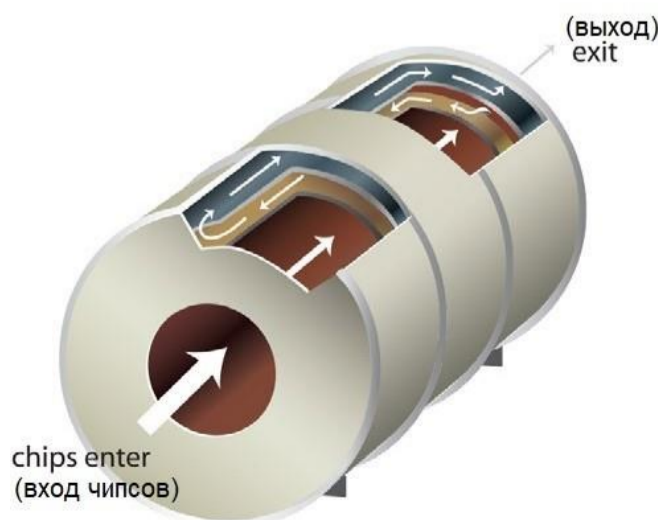
Во время слепых дегустаций с участием более 400 профессионалов в области виноделия во всем мире, более 85% дегустаторов предпочли вино, обработанное дубовой пудрой, в отличие от аналогичного вина без обработки.

Происхождение: выдержанный американский и французский дуб.

Степень обжарки: Легкая обжарка

Обжарка

Непрерывный процесс: Данная технология используется также при производстве классических дубовых чипсов. Используя непрерывный процесс обжарки, мы придаем нашему продукту тона, необходимые для создания фундамента ароматики алкогольных напитков. Ограниченное время обжарки и постепенный рост температуры позволяют получить гармоничный и воспроизводимый букет ароматов.



Классика | Дубовая пудра/гранулят



Использование: В основном виноделы используют дубовую пудру на стадии брожения для удаления травянистых нот.

Дозировка: В период проведения тестов, мы рекомендуем увеличить дозировку.

Брожение: 1 - 3.5 г на 1 литр или 0.2 - 0.5 кг на 1 тонну.

Время контакта с продуктом: Дубовая пудра одинаково хорошо справляется как с краткосрочным, так и с долгосрочным брожением.

Классика | Характеристики пудры

Дубовая пудра из французских сортов дуба повышает качество вина, подчеркивая фруктовые ноты и совершенствуя структуру.



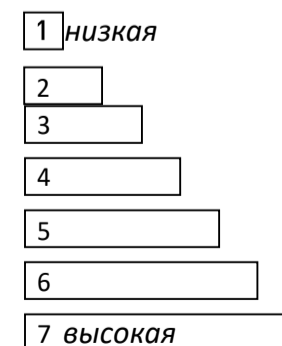
Дубовая пудра из американских сортов дуба подчеркивает фруктовые тона и добавляет умеренные ванильные и карамельные ноты.



Характеристики

- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряность (Sp)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность



Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Napa College и OSG.

Классика | Чипсы



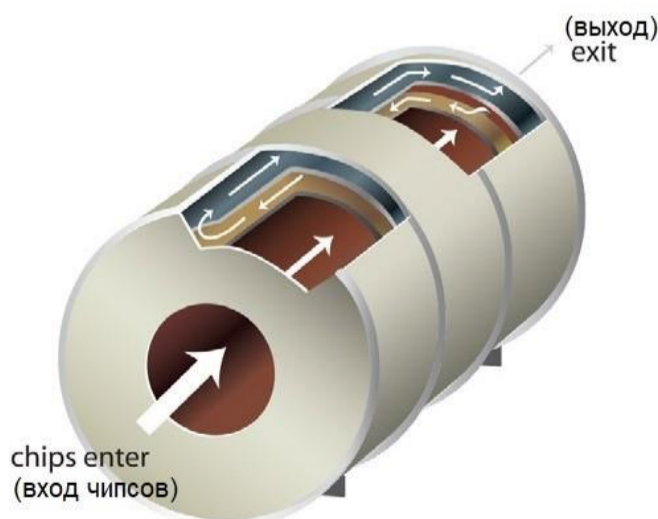
Дубовые чипсы eVOAK создаются с использованием современных технологий, таких как система контроля температуры посредством инфракрасных датчиков. Подобные технические решения обеспечивают качество продукции, отвечающее нашим бескомпромиссным стандартам. Тщательно контролируя процесс обжарки, мы "раскрываем" терпеливо выдержанный дуб, создавая различные ароматические профили от ванили до кофе.

Происхождение: выдержанный американский и французский дуб.

Степень обжарки: средняя или сильная обжарка.

Обжарка

Непрерывный процесс: Данная технология используется при производстве классических дубовых чипсов. Используя непрерывный процесс обжарки, мы придаем нашему продукту тона, необходимые для создания фундамента ароматики алкогольных напитков. Ограниченное время обжарки и постепенный рост температуры позволяют получить гармоничный и воспроизводимый букет ароматов.



Классика | Чипсы



Использование: Дубовые чипсы серии Классика, могут быть использованы для достижения разных целей при производстве вина. Традиционно, чипсы используют для корректировки ароматической или вкусовой структуры, а так же регулировки цвета. Ещё одна причина для их использования - создать концентрированный экстракт для дальнейшего смешивания. Мелкие чипсы могут добавляться в емкость насыпью. После брожения, мы рекомендуем использовать крупные чипсы в инфузионных пакетах.

Дозировка: В период проведения тестов, мы рекомендуем увеличить дозировку.

Брожение: 1 - 3.5 г на 1 литр или 0.5 - 2 кг на 1 тонну.

Выдержка: 0.6 - 2 грамма на 1 литр, при времени контакта с продуктом - 6 месяцев. Высокая дозировка рекомендуется на короткий срок контакта с продуктом или когда вино используется для купажа.

Завершающий этап: Пожалуйста свяжитесь со специалистами Эногруп для получения консультации.

Время контакта с продуктом: Уровень экстракции зависит от размера чипсов. Маленькие чипсы быстро экстрагируются и используются, преимущественно, в процессе брожения. Крупные чипсы обычно используются в период выдержки и как завершающий элемент (максимум 6 месяцев для выдержки и минимум 1 месяц для доработки продукта). Если период выдержки меньше 6 месяцев, необходимо увеличить дозировку.

Классика | Характеристики чипсов

Мелкие чипсы из американского дуба, средняя обжарка.

Предназначены для применения в процессе брожения.



Мелкие чипсы из американского дуба, сильная обжарка.

Обжарка подчеркивает фруктовые нотки.



Крупные чипсы из американского дуба, средняя обжарка.

Придает ореховые оттенки, а также легкую нотку ванили.



Крупные чипсы из американского дуба, средняя обжарка.

Выделяет тропические нотки и обеспечивает хорошую структуру.



Мелкие чипсы из французского дуба, средняя обжарка.

Добавляет структуру с оттенком обжарки и пряностей.



Мелкие чипсы из французского дуба, сильная обжарка.

Сливочная текстура и длительное послевкусие.



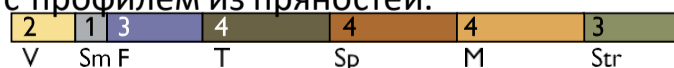
Крупные чипсы из французского дуба, средняя обжарка.

Нотки обжарки сочетаемые с вином, подчеркивают фрукты и добавляют структуру.



Крупные чипсы из французского дуба, сильная обжарка.

Выделяют фруктовые нотки и добавляют карамельный оттенок с профилем из пряностей.



Тёмные чипсы премиальной обжарки.

Создают минеральные нотки в букете с поджаренными специями и средним тоном ванили.



Характеристики

- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряность (Sp)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность

- 1 Низкая
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7 Высокая

Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Napa College и OSG.

Классика | Дубовая клёпка



Система мониторинга eVOAK обеспечивает возможность создавать воспроизводимые, последовательные ароматы, снова и снова. Наши опытные технологи обучены изготовлению высококачественной клепки, применяемой в емкостях из нержавеющей стали. Команда eVOAK регулярно проводит тестирование древесины различных сортов дуба, чтобы обеспечить максимальное качество продуктов eVOAK.

Благодаря профессиональной консультации специалистов eVOAK's Вы сможете добиться уникального органолептического профиля Вашего продукта, согласно с поставленными задачами и амбициями.

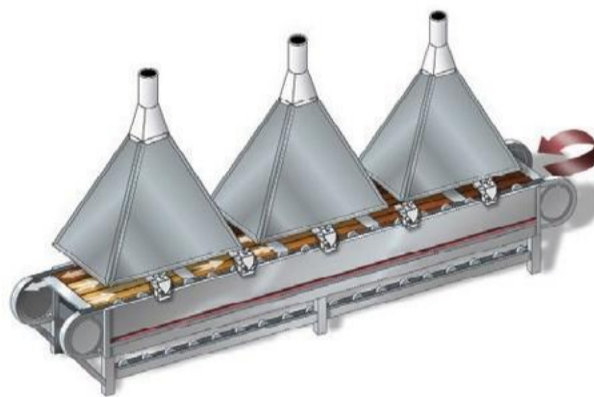
Происхождение: выдержанный американский и французский дуб.

Степень обжарки: средняя, средняя плюс или сильная.

Обжарка

Инфракрасная обжарка :

Контролируемый на программном уровне инфракрасный нагревательный элемент обеспечивает экстракцию сложных нот из дубовой клёпки.



Конвекционная обжарка:

Контролируемая компьютером конвекционная обжарка придаёт клёпке способность осуществлять быструю экстракцию полнотелых дубовых тонов.



Двойная обжарка: Сочетание двух методов обжарки (конвекционной и инфракрасной) позволяет достичь очень высокого уровня экстракции. Этот метод обжарки используется для обеспечения максимальной экстрагируемости продукта.

Классика | Дубовая клёпка



Использование: Дубовую клёпку серии Классика предпочитают использовать в период мацерации или на завершающем этапе.

Дозировка: 1 клёпка на 37,85 - 56,78 литров, для 100% схожести аромат, свойственного новой бочке.

Время контакта с продуктом: Клёпка придает самые сложные и многогранные вкусовые профили среди всего ассортимента продукции, а процесс выдержки максимально приближен к характеристикам присущим дубовой бочке. В период мацерации, среднее время контакта с продуктом составляет 3 месяца.

Классика | Характеристики клёпки

Американский дуб, конвекционная обжарка, степень - средняя плюс.

Добавляет продукту карамельные тона от средней до высокой насыщенности расширяя при этом органолептическую гамму.



Французский дуб, конвекционная обжарка.

Сладкий дуб, усиливающий восприятие фруктов и добавляет структуру.



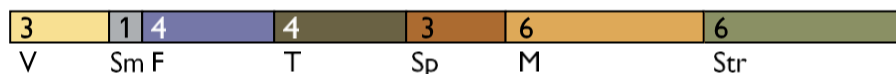
Американский дуб, инфракрасная обжарка.

Придает тропические тона с нотой кокоса на заднем плане.



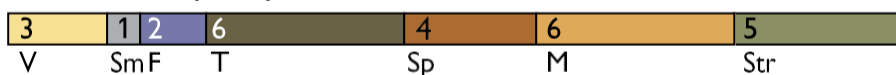
Французский дуб, инфракрасная обжарка.

Подчеркивает фруктовые нотки в продукте, добавляя глубину и объем ароматической гамме.



Американский дуб, двойная обжарка.

Добавляет в продукт нотки сладости, гвоздики и кремовой текстуры, улучшая общие органолептические свойства продукта.



Французский дуб, двойная обжарка.

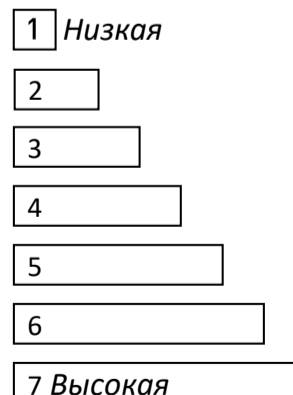
Добавляет кремовые нотки, делая продукт элегантнее.



Характеристики

- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряность (Sp)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность



Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Napa College и OSG.

NG
NEXT GENERATION

СЕРИЯ Новое Поколение





Серия Next Generation/Новое поколение является следующим шагом в разработке инновационных альтернативных дубовых продуктов. Эти дубовые чипсы являются решением, идеально сочетающим в себе интенсивность, органолептические свойства и структуру, придающие продукту тона, свойственные как французскому так и американскому дубу.

Next Generation также обеспечивает исключительную точность выделения карамельных нот. Мы разработали инновационный процесс более точной обжарки, что проявляется в лучшей вкусовой палитре с более выраженными ароматами.

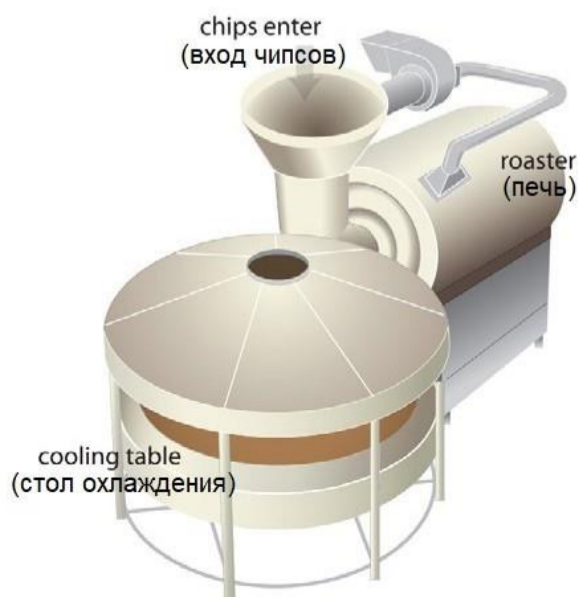
Размер: Крупный

Происхождение: выдержанный американский и французский дуб.

Степень обжарки: NG.354A, NG.455A, NG.466F или NG.567F

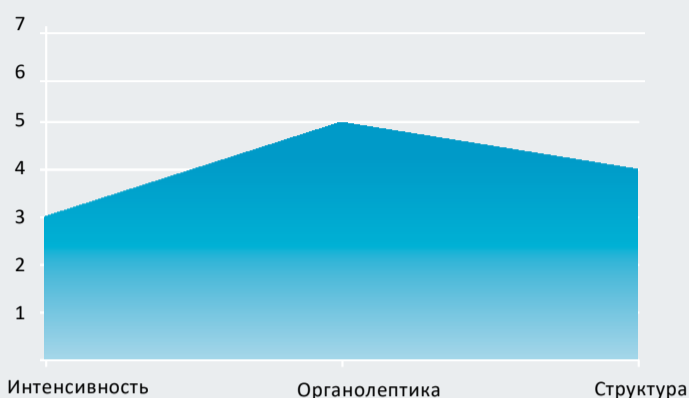
Обжарка

Обжарка на жаровне: наши жаровни предназначены для обжарки клепки, чипсов и другой продукции из дуба. Данный процесс, основанный на конвекции, обеспечивает высокоточный контроль изменения температуры обработки продукта. Только ограниченное количество продукта может быть обжарено за один раз, что позволяет мгновенно изменять температуру обжарки. Обработка партиями позволяет нам создать широкий ассортимент рецептов, что в свою очередь, значительно расширяет спектр возможностей виноделов. Хотя итоговый продукт может иметь большую стоимость, вследствие ограниченной производительности, реальная цена для Заказчика не изменится, поскольку, благодаря высокой насыщенности дозировки продукта снижаются.



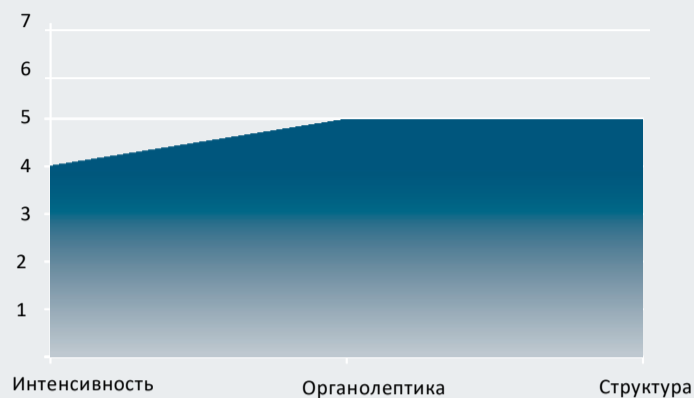
NEXT GENERATION | Воздействие на продукт

NG.354A



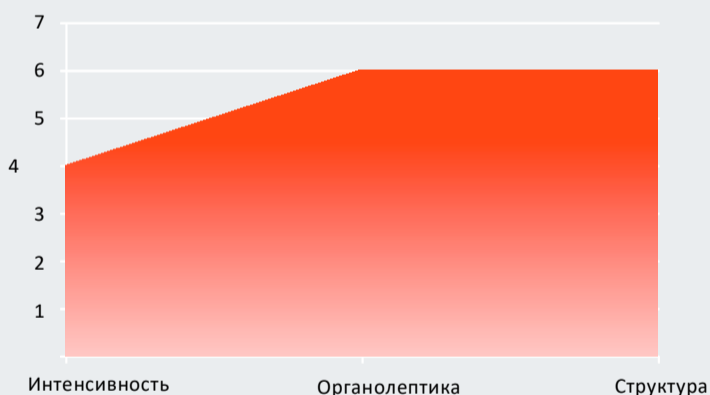
Дубовые чипсы из американского дуба, обеспечивают мягкое воздействие. NG.354A фокусируется на придании продукту полноты вкуса и структуры.

NG.455A



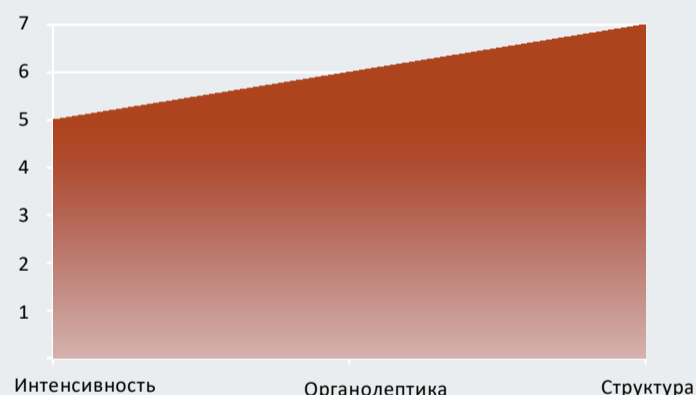
Дубовые чипсы из американского дуба, обладают умеренными дубовыми характеристиками и сбалансированным добавлением как вкуса, так и структуры.

NG.46 6F



Дубовые чипсы из французского дуба, характеризуются умеренной интенсивностью, расширяя при этом спектр органолептических и структурных характеристик.

NG.567 F



Данные дубовые чипсы из французского дуба являются самыми насыщенными в линейке. Они придают продукту яркие характеристики дуба, богатую органолептическую гамму и исключительную структуру.

Использование: Дубовые чипсы серии Next Generation, могут быть использованы для достижения разных целей при производстве вина. Традиционно, чипсы используют для корректировки ароматической или вкусовой структуры, а так же регулировки цвета. Ещё одна причина для их использования - создать концентрированный экстракт для дальнейшего смешивания. Мелкие чипсы могут добавляться в емкость насыпью. После брожения, мы рекомендуем использовать крупные чипсы в инфузионных пакетах.

Дозировка: В период проведения тестов, мы рекомендуем увеличить дозировку.

Брожение: 1 - 3.5 г на 1 литр или 0.5 - 2 кг на 1 тонну.

Выдержка: 0.6 - 2 грамма на 1 литр, при времени контакта с продуктом - 6 месяцев. Высокая дозировка рекомендуется на короткий срок контакта с продуктом или когда вино используется для купажа.

Завершающий этап: Пожалуйста свяжитесь со специалистами Эногруп для просчетов дозировки согласно Вашей программе производства.

Время контакта с продуктом: Уровень экстракции зависит от размера чипсов. Маленькие чипсы быстро экстрагируются и используются, преимущественно, в процессе брожения. Крупные чипсы обычно используются в период выдержки и как завершающий элемент. Максимум 6 месяцев для выдержки и минимум 1 месяц для доработки продукта. Если период выдержки меньше 6 месяцев, необходимо увеличить дозировку.

NEXT GENERATION | Характеристики

NG.354A Дубовые чипсы из американского дуба обеспечивают мягкое воздействие, фокусируется на органолептической и придании структуры.



NG.455A Дубовые чипсы из американского дуба с умеренными дубовыми характеристиками и сбалансированным добавлением как вкуса, так и структуры.



NG.466F Дубовые чипсы из французского дуба характеризуются умеренной общей интенсивностью, расширяя при этом спектр органолептических и структурных нот.



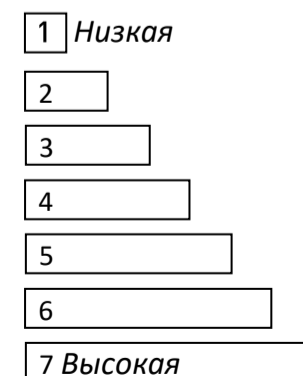
NG.567F Дубовые чипсы из французского дуба являются самыми насыщенными из всех. Они придают яркие характеристики дуба, богатую органолептическую гамму и исключительную структуру.



Характеристики

- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряность (Sp)
- Интенсивность (In)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность



Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Napa College и OSG.

СЕРИЯ ВЫСОКО- ЭКСТРАКТИВНЫЕ



Высоко-экстрактивные | Чипсы

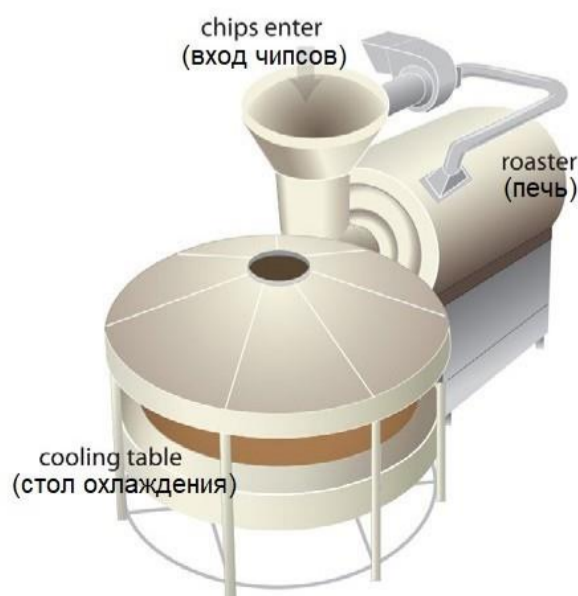


Наша фирменная обжарка, позволяет создавать чипсы с индивидуальным вкусовым дизайном. Специально разработанная жаровня eVOAK's производит индивидуальные чипсы высочайшего качества, для использования на Вашем заводе по производству вин. В нашем ассортименте Вы можете выбрать чипсы с максимальной концентрацией таких вкусов как: "яркая карамель", "яркие пряности", "яркая мокка" и "Pure High Vanilla 2/ Чистая Яркая Ваниль 2". Также доступны традиционно обжаренные дубовые чипсы "High Vanilla/Яркая ваниль".

Степень обжарки: яркая ваниль, яркие пряности, яркая обжарка, яркая мокка.

Обжарка

Обжарка на жаровне: наши жаровни предназначены для обжарки клепки, чипсов и другой продукции из дуба. Данный процесс, основанный на конвекции, обеспечивает высокоточный контроль изменения температуры обработки продукта. Только ограниченное количество продукта может быть обжарено за один раз, что позволяет мгновенно изменять температуру обжарки. Обработка партиями позволяет нам создать широкий ассортимент рецептов, что в свою очередь, значительно расширяет спектр возможностей виноделов. Хотя итоговый продукт может иметь большую стоимость, в следствии ограниченной производительности, реальная цена для Заказчика не изменится, поскольку, благодаря высокой насыщенности - потребление продукта снижается.



Высоко-экстрактивные | Чипсы



Использование: Дубовые чипсы серии Высоко-экстрактивные, могут быть использованы для достижения разных целей при производстве вина. Традиционно, чипсы используют для корректировки ароматической или вкусовой структуры, а так же регулировки цвета. Ещё одна причина для их использования - создать концентрированный экстракт для дальнейшего смешивания. Мы рады сотрудничать с Вами для создания уникального рецепта, который подойдет Вашему продукту.

Дозировка: В период проведения тестов, мы рекомендуем увеличить дозировку.

Брожение: 0.6 - 2 г на 1 литр или 0.33 - 1 кг на 1 тонну.

Выдержка: 0.4 - 1.2 грамма на 1 литр, при времени контакта с продуктом - 6 месяцев. Высокая дозировка рекомендуется на короткий срок контакта с продуктом или когда вино используется для купажа.

Завершающий этап: Пожалуйста свяжитесь со специалистами Эногруп для просчетов дозировки согласно Вашей программе производства.

Время контакта с продуктом: Чипсы серии Высоко-экстрактивные одинаково хорошо справляются как с краткосрочным брожением, так и с долгосрочным. Мы рекомендуем выдерживать продукт в контакте с чипсами минимум 2 месяца для доработки продукта и максимум 6 месяцев в период выдержки. Если период выдержки меньше 6 месяцев, необходимо увеличить дозировку.

Высоко-экстрактивные | Характеристики

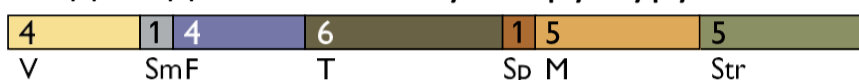
High Species/Яркие пряности.

Способствует проявлению аромата корицы, а так же дополнительной структуры.



High Toast/Яркая карамель.

Придает нотки ириса и карамели, а так же создает дополнительную структуру.



High Vanilla/Яркая ваниль.

Характеризуется отличной вкусовой гаммой с насыщенным преобладанием ванили.



PURE High Vanilla 2/Яркая чистая ваниль 2

Придает кремовый фон с вафельным шлейфом и ноткой ванили.



High Мосса/Яркий кофе мокко.

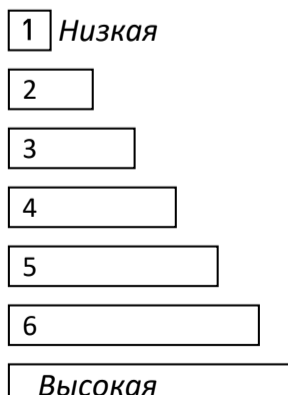
Отличается насыщенным ароматом кофе мокко на первом плане с дополнительными нотами ванили и обжарки.



Характеристики

- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряность (Sp)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность



Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Napa College и OSG.

Высоко-экстрактивные | Дубовая клёпка



Клёпка ёvОАК's Яркая Ваниль, Яркие пряности, Яркая карамель, Яркий кофе мокко и Яркая Чистая Ваниль 2 выполнена с использованием секретной формулы, позволяющей раскрыть отличительные ароматы дуба. Клёпка передаёт продукту концентрированный, уникальный профиль аромата для удовлетворения конкретных потребностей производителя и идеально подходит для комбинирования и смешивания. Благодаря быстрой скорости экстракции, клёпка является отличным инструментом для работы с продуктом на завершающих этапах готовности.

Благодаря профессиональной консультации специалистов ёvОАК's Вы сможете добиться уникального органолептического профиля Вашего продукта, согласно с поставленными задачами и амбициями.

Степень обжарки: Яркая ваниль, Яркие пряности, Яркая обжарка, Яркий кофе мокко.

Обжарка

Конвекционная обжарка: Контролируемая компьютером конвекционная обжарка придаёт клёпке способность осуществлять быструю экстракцию полнотелых дубовых тонов.



Высоко-экстрактивные | Дубовая клёпка



Использование: Дубовая клёпка серии Высоко-экстрактивные может быть использована на любом этапе производства вина.

Дозировка:

Инфузионные пакеты: 1 пакет на 1 514 - 2 649,50 литров.

Клёпка: 1 клёпка на 75,70 - 132,78 литров.

Подвесная система: 1 система на 1 135,50 - 1 987,12 литров.

Время контакта с продуктом:

Ускоренная экстракция данной клёпки позволяет ощутить заметные результаты уже через 30 дней выдержки.

Последующие использования клёпки потребуют более длительного контакта с продуктом.

Высоко-экстрактивные | Характеристики клёпки

Яркие специи.

Интенсифицирует восприятие фруктового профиля нотами гвоздики и мускатного ореха, добавляя глубокий профиль специй.



Яркая карамель.

Усиливает восприятие спелых фруктов и добавляет кремовый тон.



Яркая ваниль.

Обильная ваниль усиливает ощущение вкуса и добавляет структуру. Содержит больше танина, чем клёпка Чистая яркая Ваниль 2.



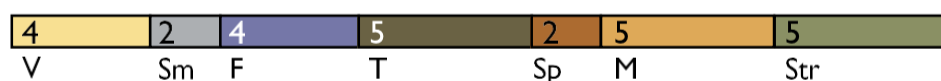
Чистая яркая Ваниль 2

Создает интенсивный аромат ванили и текстуру заварного крема. Содержит меньше танина, чем клёпка "Яркая ваниль".



Яркий мокко

Формирует букет ароматов какао, кофе и ванили.



Характеристики

- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряность (Sp)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность

- 1 Низкая
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7 Высокая

Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Nara College и OSG.

Параллель Серия



Параллель | Дубовая клепка



Данная клёпка позволит Вам использовать классическую технологию выдержки вина специальных сортов.

Вдохновленная терпением и современным подходом к традиционной выдержке дубовых бочках, клепка серий 33° Mendoza, 42° Rioja, 44° Bordeaux, 45° Rhône и 46° Burgundy обеспечивает баланс вкуса и ароматики. В результате специальной обжарки, при минимальном времени выдержки 4-6 месяцев, эта клепка обеспечивает комплексную эволюция продукта.

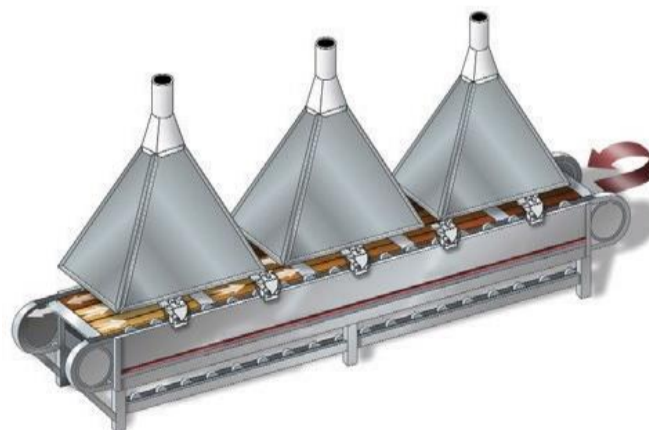
Клёпка "Параллель" предназначена для определенных сортов вина и максимально проявляет свою эффективность достижением набора сортовых характеристик, таких как изящество и элегантность.

Происхождение: выдержанный французский дуб.

Степень обжарки: 33° Mendoza, 42° Rioja, 44° Bordeaux, 45° Rhône, or 46° Burgundy

Обжарка

Инфракрасная обжарка: Контролируемый на программном уровне инфракрасный нагревательный элемент обеспечивает экстракцию сложных нот из дубовой клёпки.



Параллель | Дубовая клепка



Использование: Дубовая клёпка серии Параллель предназначена для выдерживания, однако так же может быть использована во время брожения и в качестве завершающего этап.

Дозировка:

Инфузионные пакеты: 1 пакет на 757,1 - 1 135,50 литров.

Клёпка: 1 клёпка на 37,85 - 56,78 литров.

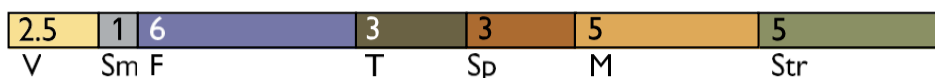
Подвесная система: 1 система на 567,76 - 851.62 литров.

Время контакта с продуктом: Для получения результата соответствующего выдержке в бочке, период контакта с продуктом должен составлять около 90 дней. Среднее время выдержки составляет от 4 до 6 месяцев.

Параллель | Характеристики клёпки

33º Mendoza

Усиливает аромат фруктового джема у красных вин придавая структуру и характеристики дуба.



42º Rioja

Характеризуется сладостью и ванильными нотами.



44º Bordeaux

Подчеркивает фруктовые ноты и добавляют глубину общей гамме.



45º Rhône

Сложные вкусовые характеристики с нотками ириса и усиленной интенсивности за счет послевкуся.



46º Burgundy

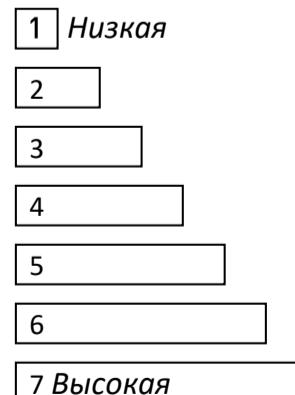
Ароматы кофе и поджаренного хлеба, подчеркнутого кремовой текстурой.



Характеристики

- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряности (Sp)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность



Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Napa College и OSG.

КЮВЕ



Кюве | Чипсы



Кюве - означает купаж. Каждая категория чипсов Кюве сочетает в себе определенный набор характеристик, чтобы помочь Вам производить вина высочайшего класса.

Кюве № 1

Добавляет нотки кокосового безе, миндаля обжаренного в меде и песочного печенья, с оттенками жженного сахара.

Кюве № 2

Букет из классического кремового тона, сочетаемого с ирисом, печеньем и вафлями. Ароматические акценты установлены на мягкий кремовый вкус.

Степень обжарки: Кюве № 1, Кюве № 2

Обжарка

Конвекционная обжарка:

Контролируемый на программном уровне инфракрасный нагревательный элемент обеспечивает экстракцию сложных нот из дубовой клёпки.



Обжарка на жаровне: наши жаровни предназначены для обжарки брикетов, чипсов и другой продукции из дуба. Данный процесс, основанный на конвекции, обеспечивает высокоточный контроль изменения температуры обработки продукта. Только ограниченное количество продукта может быть обжарено за один раз, что позволяет мгновенно изменять температуру обжарки. Обработка партиями позволяет нам создать широкий ассортимент рецептов, что в свою очередь, значительно расширяет спектр возможностей виноделов. Хотя итоговый продукт может иметь большую стоимость, вследствие ограниченной производительности, реальная цена для Заказчика не изменится, поскольку, благодаря высокой насыщенности дозировки продукта снижаются.



Использование: Дубовые чипсы серии Кюве, могут быть использованы для достижения разных целей при производстве вина. Традиционно, чипсы используют для корректировки ароматической или вкусовой структуры, а так же регулировки цвета. Ещё одна причина для их использования - создать концентрированный экстракт для дальнейшего смешивания. Мы рады сотрудничать с Вами для создания уникального рецепта, который подойдет Вашему продукту.

Дозировка:

Брожение: 0.6 - 2 г на 1 литр или 0.33 - 1 кг на 1 тонну.

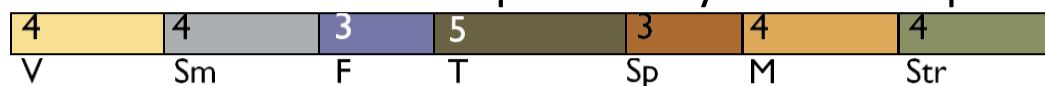
Выдержка: 0.4 - 1.2 г на 1 литр, при времени контакта с продуктом - 6 месяцев. Высокая дозировка рекомендуется на короткий срок контакта с продуктом или когда вино используется для купажа.

Завершающий этап: Пожалуйста свяжитесь со специалистами Эногруп для расчетов дозировки согласно Вашей программе производства.

Время контакта с продуктом: Чипсы серии Кюве одинаково хорошо справляются как с краткосрочным брожением, так и с долгосрочным. Мы рекомендуем выдерживать продукт в контакте с чипсами минимум 2 месяца для доработки продукта и максимум 6 месяцев в период выдержки. Если период выдержки меньше 6 месяцев, необходимо увеличить дозировку.

Кюве №1

Насыщает кокосовыми и миндальными нотами с фоном песочного печенья и яркими вкусовыми характеристиками.



Кюве №2

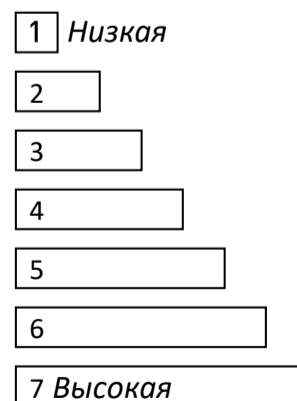
Классический акцент "крем брюле" передающийся посредством мягкого и кремового ощущения во рту.



Характеристики

- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряность (Sp)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность



Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Napa College и OSG.

Кюве | Клёпка



Кюве № 1

Клёпка с узнаваемым ароматом миндального печенья. Варианту № 1 свойственны ароматы обжаренного кокоса, слоеного теста, миндального печенья, жареного миндаля и лесного ореха. Предпочтительно для белых вин.

Кюве № 2

Характерные ароматы - мармелад, ванильный крем, классический "крем брюле" и нуга. Немного более многогранен чем вариант № 1, характеризуется добавлением насыщенного кремового тона как белым, так и красным винам.

Кюве № 3

Представляет собой ароматную смесь концентрированных нот кофе и горького шоколада. Градиент карамельных ароматов определяет данный тип клёпки, как идеальный выбор для различных сортов и стилей вина.

Кюве № 4

Насыщает богатыми ароматами отлично считающимися с темными красными фруктами. № 4 знаменит своей тонкой ванильной ноткой и красными пряностями. Ароматы и вкус бочки - типичен для полностью экстрагированного американского дуба.

Кюве № 5

Данная клёпка является напоминанием о первом использовании французского дуба для бочек. №5 подчеркивает ароматическую свежесть продукта благодаря интегрированному балансу фруктов, пряностей и жареных нот, улучшая структуру мягкими танинами.

Происхождение: Поскольку продукт относится к категории с уникальными ароматами, мы подбирали индивидуальный тип дерева под каждую серию клёпки Кюве.

Уровень обжарки: Кюве № 1, Кюве № 2, Кюве № 3, Кюве № 4, Кюве № 5.

Кюве | Клёпка



Использование: Дубовая клёпка серии Кюве может быть использована на любом этапе производства вина.

Дозировка:

Инфузионные пакеты: 1 пакет на 1 514 - 2 649,50 литров.

Клёпка: 1 клёпка на 75,70 - 132,78 литров.

Подвесная система: 1 система на 1 135,50 - 1 987,12 литров.

Время контакта с продуктом:

Ускоренная экстракция данной клёпки позволяет ощутить заметные результаты уже через 30 дней выдержки.

Последующие использования клёпки потребуют более длительного контакта с продуктом.

Обжарка

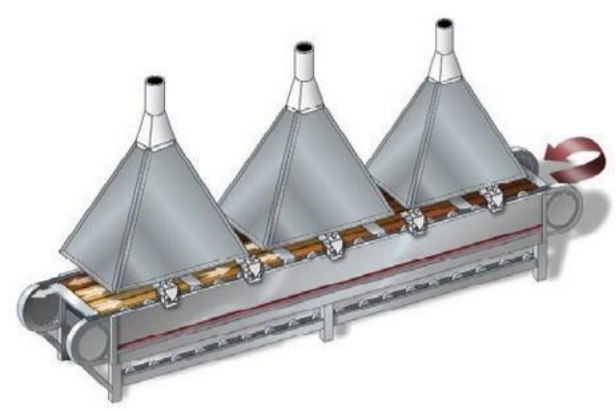
Кюве № 1 и 2

Конвекционная обжарка:
Контролируемый на программном уровне инфракрасный нагревательный элемент обеспечивает экстракцию сложных нот из дубовой клёпки.



Кюве № 3, 4 и 5

Инфракрасная обжарка:
Контролируемый на программном уровне инфракрасный нагревательный элемент обеспечивает экстракцию сложных нот из дубовой клёпки.



Кюве | Характеристики клёпки

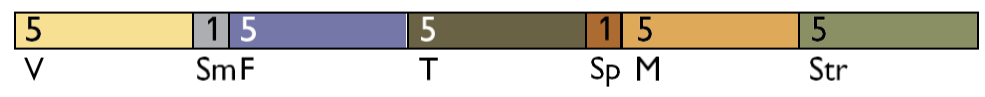
Кюве № 1

Аромат миндального печенья и кокоса.



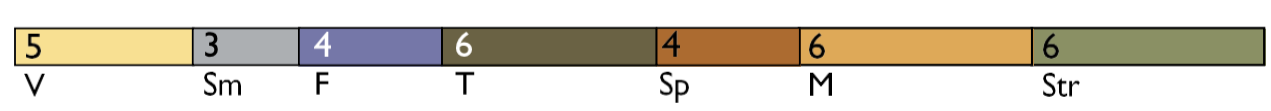
Кюве № 2

Придает ноты жареного зефира.



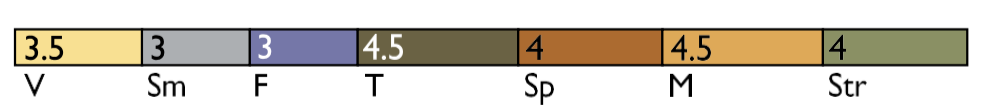
Кюве № 3

Концентрированные ноты кофе и горького шоколада.

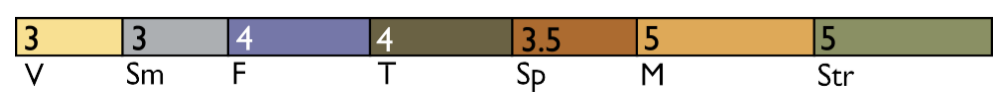


Кюве № 4

Тонкая ванильная нотка с ароматом красных пряностей.



Кюве № 5 интегрированному балансу фруктов, пряностей и жареных нот, улучшая структуру мягкими танинами.



Характеристики

- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряность (Sp)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность

- Низкая
-
-
-
-

Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Nara College и OSG.

-
- Высокая

ХТ Серия





Данная уникальная линейка продуктов основывается на трех краеугольных камнях развития вкуса - химии дубовой древесины, науки о вине и технологии - для создания современных продуктов, предлагающих новые профили вкуса.

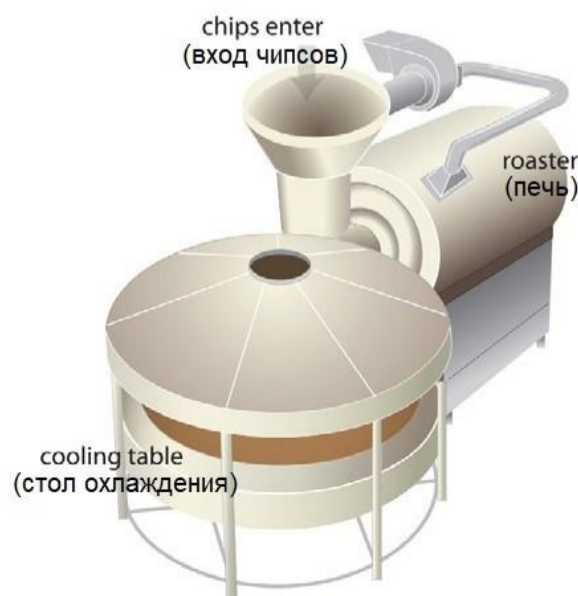
xt4

Серия xt4, создается с использованием тщательного соблюдения четырех этапов производства. В результате эти дубовые чипсы придают продукту ноты нагретого сахара, кофе и оттенок сладкого дыма для белых или дымчатый шоколад для красных вин. Карамельные акценты присутствуют без какой-либо горечи. Значимые ароматические вещества дополнительно усиливаются очень мягким, нежным вкусом.

Происхождение: выдержанный французский дуб.

Обжарка

Обжарка на жаровне: наши жаровни предназначены для обжарки брикетов, чипсов и другой продукции из дуба. Данный процесс, основанный на конвекции, обеспечивает высокоточный контроль изменения температуры обработки продукта. Только ограниченное количество продукта может быть обжарено за один раз, что позволяет мгновенно изменять температуру обжарки. Обработка партиями позволяет нам создать широкий ассортимент рецептов, что в свою очередь, значительно расширяет спектр возможностей виноделов. Хотя итоговый продукт может иметь большую стоимость, в следствии ограниченной производительности, реальная цена для Заказчика не изменится, поскольку, благодаря высокой насыщенности дозировки продуктов снижаются.





Использование: Дубовые чипсы серии ХТ, могут быть использованы для достижения разных целей при производстве вина. Традиционно, чипсы используют для корректировки ароматической или вкусовой структуры, а так же регулировки цвета. Ещё одна причина для их использования - создать концентрированный экстракт для дальнейшего смешивания. Мы рады сотрудничать с Вами для создания уникального рецепта, который подойдет Вашему продукту.

Дозировка: В период проведения тестов, мы рекомендуем увеличить дозировку.

Брожение: 0.6 - 2 г на 1 литр или 0.33 - 1 кг на 1 тонну.

Выдержка: 0.4 -1.2 грамма на 1 литр, при времени контакта с продуктом - 6 месяцев. Высокая дозировка рекомендуется на короткий срок контакта с продуктом или когда вино используется для купажа.

Завершающий этап: Пожалуйста свяжитесь со специалистами Эногруп для расчетов дозировки согласно Ваше программе производства.

Время контакта с продуктом: Чипсы серии ХТ идеально подходят для долгосрочного брожения. Мы рекомендуем выдерживать продукт в контакте с чипсами минимум 2 месяца для доработки продукта и максимум 6 месяцев в период выдержки. Если период выдержки меньше 6 месяцев, необходимо увеличить дозировку.

ХТ | Характеристики чипсов

xt4

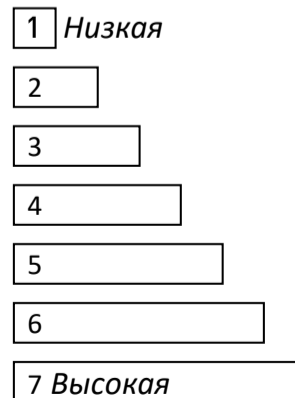
Характеризуется нотками коричневого сахара и кофейными тонами, с присущими акцентами на сладкую дымку, дополняющую нежную вкусовую гамму.



Характеристики

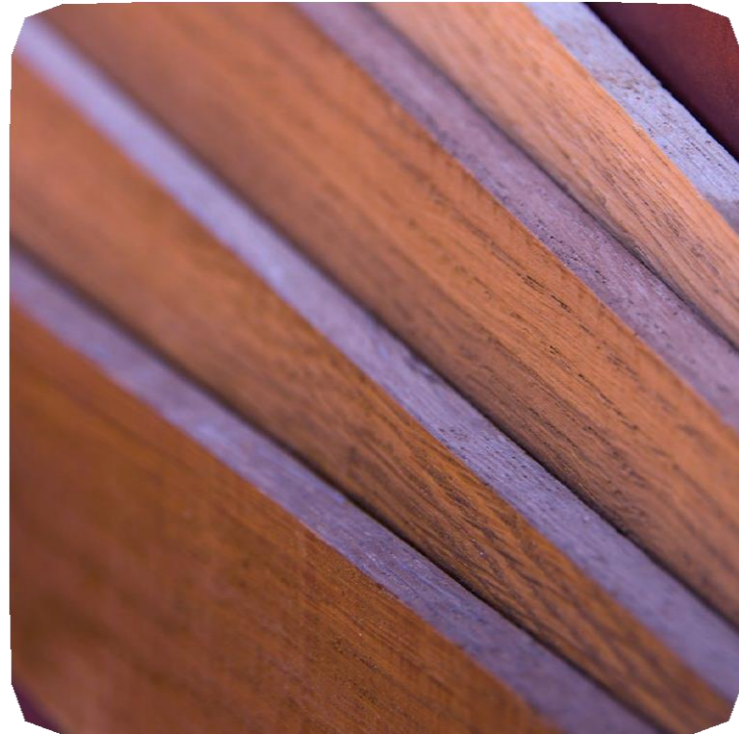
- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряность (Sp)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность



Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Nara College и OSG.

Пресижн СЕРИЯ



Пресижн | Клёпка



Серия Пресижн изготовлена с использованием соответствующей системы обжарки, позволяющей каждой клёпке обжариваться над открытым огнем, точно так же, как дубовая бочка. В процессе обжарки клёпка вращается на 360°, чтобы достичь полного раскрытия ароматических свойств. Проявляющиеся вкусовые профили богаты нюансированными карамельными тонами, одинаковыми для каждой клёпки.

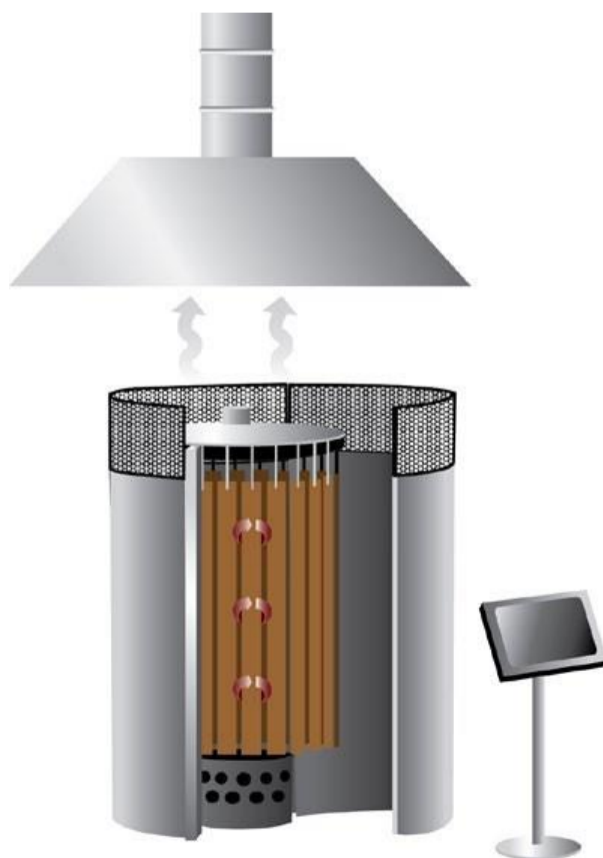
Происхождение: Поскольку продукт относится к категории с уникальными ароматами, мы подбирали индивидуальный тип дуба под каждую серию клёпки Пресижн.

Степень обжарки: Фруктовая, Сбалансированная, Интенсивная, Чабер.

Обжарка

Обжарка на огне:

Серия Пресижн изготовлена с использованием соответствующей системы обжарки, позволяющей каждой клёпке обжариваться над открытым огнем, точно так же, как бочка. В процессе обжарки клёпка вращается на 360°, чтобы достичь полного раскрытия ароматических свойств. Проявляющиеся вкусовые профили богаты нюансированными карамельными тонами, идентичными для каждой клёпки.





Точность термической обработки – серия «Пресижн»

При производстве клёпки серии «Пресижн» используется эксклюзивная и инновационная система термической обработки. Она заключается в обжарке каждой клёпки над открытым дровяном огне, например, в баррике, с помощью сложных систем управления, обеспечивающих равномерность нагрева, благодаря регулированию температуры. Клёпки вращаются на 360°, осуществляя поворот в ключевые моменты нагревания для достижения заданных ароматических параметров. В результате мы получаем богатые оттенки ароматов, в зависимости от градиента нагрева, согласно заданному для каждой клёпки параметру.

Категория *«фруктовая»*: данная клёпка отдает деликатный аромат слегка подогретой бочки из французского дуба, благодаря структурированию мягкими танинами, с усилением фруктовых нот.

Категория *«сбалансированная»*: в соответствии со своим названием, технология ее производства сочетает идеальную комбинацию времени и температуры нагрева, проявляющую мягкий дубовый профиль, обогащенный фруктовой нотой, с добавлением элегантной сложной нотки.

Категория *«интенсивная»*: в этом классе клёпок на первый план выходят различные ароматы: в числе прочих ярко выражена ваниль, а также пряные ноты, напоминающие яблочный пирог ... Богатая шкала режимов нагрева, благодаря которой присущие ноты в полной мере проявляются с первого момента дегустации и до последнего глотка.

Категория *«чабер»*: глубокий и мощный режим дровяного нагрева придает этому классу насыщенные ноты жареного кофе, на фоне спелых фруктов, с длительным послевкусием.

Пресижн | Характеристики

Фрукты

Уместные танины добавляют структуру и подчеркивают фрукты.



Сбалансированная

Мягкий дубовый профиль подчеркивает фруктовую гамму, обеспечивая насыщенность органолептических ощущений.



Интенсивная

Насыщенная ваниль, пряный яблочный пирог и богатая обжарка, развивающаяся при первичном вкусе и продлевающаяся до конца.



Чабер

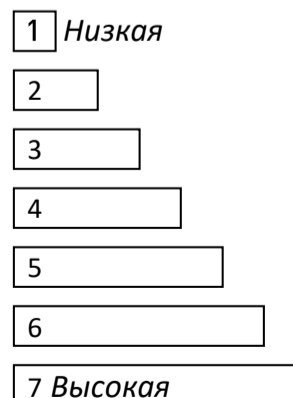
Придает богатый букет тонов жаренного кофе, который подчеркивает ароматику темных фруктов и имеет долгоиграющее послевкусие.



Характеристики

- Ваниль (V)
- Дым (Sm)
- Фрукты (F)
- Карамель (T)
- Пряность (Sp)
- Полнота вкуса (M)
- Структура (Str)

Интенсивность



Оценки интенсивности, основанные на нескольких дегустациях с специалистами из Napa College и OSG.

Конфигурации



Пудра

Гранулированная



Чипсы

Мелкие и крупные



Клёпка

Размеры: 91 см x 6.4 см x 0.95 см

Площадь одной клепки - 0.133 м² Замеры происходят до обжарки. Термоусадочная упаковка, в комплекте из 30 штук, для удобного хранения и защиты дубовой клёпки.



Мини-клёпка

Габариты: 8" x 2.5" x 0.375" (45.72 см x 6.4 см x 1 см)

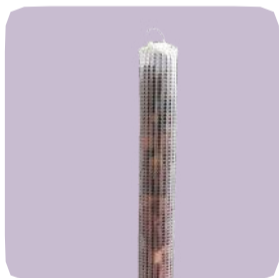
Погрузите в емкость из нержавеющей стали или прикрепите мешки внутри емкости.



eпоCUBES/Винодельческие кубики

Размеры: Средний -eпоCUBE равен 0.5" x 0.5" x 0.5".

Упаковка: Инфузионный мешок с ручкой.



CUBEtube/Винодельческие кубики в тубусе

Габариты: Каждый CUBEtube приблизительно 24" в длину и 2" в ширину.

Упаковка: 16 CUBEtubes в мешке.



Арома-вставки для барриков:

Размеры: 17 вставок, каждая размером по 20,3 см x 3,17 см x 0,95 см единицы. Вставки помещаются в дубовую бочку через шпунт. Доступны в любой обжарке согласно ассортименту клёпки.

Арома-вставки для барриков



Использование: Арома-вставки для барриков предназначены для использования на любом этапе производства вина.

Дозировка: 1 комплект на баррик.

Время контакта с продуктом: Во время этапа брожения, результаты заметны уже через 2 месяца. Выдержка может осуществляться дольше 2 месяцев.

Винодельческие кубики



Использование: винодельческие кубики предназначены для использования на любом этапе производства вина.

Дозировка: В период проведения тестов, мы рекомендуем увеличить дозировку.

Брожение: 1 - 3,5 г на 1 литр или 0,5 - 2 кг на 1 тонну.

Выдержка: 0,6 - 2 г на 1 литр, при времени контакта с продуктом от 2 до 9 месяцев. Высокая дозировка рекомендуется на короткий срок контакта с продуктом или когда вино используется для купажа.

Завершающий этап: 0,6 - 1,2 г на 1 литр.

Время контакта с продуктом: Клёпка придает самые сложные и многогранные вкусовые профили среди всего ассортимента продукции, а процесс выдержки максимально приближен к характеристикам присущим дубовой бочке. В период мацерации, среднее время контакта с продуктом составляет 3 месяца.

Выбор правильной дубовой альтернативы для Вашего вина

Дубовые альтернативы могут быть использованы на одном конкретном этапе, на нескольких этапах или на протяжении всего процесса изготовления вина, в зависимости от необходимого стиля, применяемых дозировок и желаемого конечного результата. Виноделы которые используют дубовые альтернативы на протяжении долгого времени, предпочитают добавлять их на нескольких этапах, поскольку они выделили для себя ряд конкретных преимуществ использования данной продукции на каждом из этапов производства вина.

	БРОЖЕНИЕ	ВЫДЕРЖКА	ЗАВЕРШЕНИЕ
ПУДРА	<p>Наиболее эффективна (большая площадь соприкосновения и доступ к различным волокнам дерева). Легко удаляется со шлагом.</p>	Обычно не используется при выдержке или на завершающем этапе.	
ЧИПСЫ	<p>Высокая скорость экстракции (важный критерий для завершающего этапа, который обычно должен быть выполнен за короткий промежуток времени). Универсальность (может быть использован как насыпью так и в инфузионных пакетах).</p>	Простое оборудование или не требуется.	Специальная емкость не требуется (в отличие от клёпки, для использования которой необходима емкость со специальным оснащением).
	<p>Не требуется оборудование. Возможно многоразовое использование в инфузионных пакетах.</p>		
КЛЁПКА	<p>Клёпка поставляется одинакового размера, что позволяет наиболее точно воспроизводить ароматические профили продукта. Универсальность (могут использоваться насыпью, в инфузионных пакетах или в специально оборудованных емкостях). Обжарка может осуществляться посредством нескольких способов, включая инфракрасную и обжиг огнем. Итоговый результат наиболее приближен к выдерживанию в бочке.</p>	Идеально подходит для долгосрочной выдержки.	
КУБЫ	<p>Характерны те же преимущества, которые свойственны чипсам, однако форма и размер кубов, позволяют осуществлять абсолютно равномерную обжарку. Отсутствие грязи предотвращает появление маслянистого профиля. Быстрая экстракция. Специальное смешивание для каждого этапа в виноделии.</p>		

Дозировки дубовых продуктов

	Количество подлежащее обработке в литрах				
	2 500 л	9 500 л	23 000 л	46 000 л	96 000 л
Дубовая пудра	3 кг	11,4 кг	27,6 кг	55,2 кг	115,2 кг
Чипсы «Классика»	3 кг	11,4 кг	27,6 кг	55,2 кг	115,2 кг
Чипсы «Next Generation»	3 кг	11,4 кг	27,6 кг	55,2 кг	115,2 кг
Чипсы «Высоко-экстрактивные»	1,95 кг	7,41 кг	17,94 кг	35,88 кг	74,88 кг
Чипсы «ХТ»	1,95 кг	7,41 кг	17,94 кг	35,88 кг	74,88 кг
Клёпка «Классика»	62,5 (клёпка)	237,5 (клёпка)	575 (клёпка)	1 150 (клёпка)	2 400 (клёпка)
Клёпка в пакетах	3,1 (пакет)	11,9 (пакет)	28,8 (пакет)	57,5 (пакет)	120 (пакет)
Подвесная система	4,2 (система)	15,8 (система)	38,3 (система)	76,7 (система)	160 (система)
Клёпка «Параллель»	62,5 (клёпка)	237,5 (клёпка)	575 (клёпка)	1 150 (клёпка)	2 400 (клёпка)
Клёпка в пакетах	3,1 (пакет)	11,9 (пакет)	28,8 (пакет)	57,5 (пакет)	120 (пакет)
Подвесная система	4,2 (система)	15,8 (система)	38,3 (система)	76,7 (система)	160 (система)
Клёпка «Кюве»	31,25 (клёпка)	118,75 (клёпка)	287,5 (клёпка)	575 (клёпка)	1 200 (клёпка)
Клёпка в пакетах	1,6 (пакет)	5,9 (пакет)	14,4 (пакет)	28,8 (пакет)	60 (пакет)
Подвесная система	2,1 (система)	7,9 (система)	19,2 (система)	38,3 (система)	80 (система)
Клёпка «Высоко-экстрактивные»	31,25 (клёпка)	118,75 (клёпка)	287,5 (клёпка)	575 (клёпка)	1 200 (клёпка)
Клёпка в пакетах	1,6 (пакет)	5,9 (пакет)	14,4 (пакет)	28,8 (пакет)	60 (пакет)
Подвесная система	2,1 (система)	7,9 (система)	19,2 (система)	38,3 (система)	80 (система)
Арома-вставка	1 комплект на бочку	1 комплект на бочку	1 комплект на бочку	1 комплект на бочку	1 комплект на бочку
Винодельческие кубики	3,125 кг	11,875 кг	28,75 кг	57,5 кг	120 кг

Выбрать правильную дозировку также поможет наш калькулятор дозировок, доступный на www.enogrup.com по QR-коду:



Протокол проведения теста дубовых альтернатив

Шаг 1. Выберите вино, которое еще не вступало в контакт с дубовой альтернативой.

Шаг 2. Для каждого тестируемого продукта ёvОАК возьмите бутылку вина 0,750 л. Сохраните одну бутылку, в качестве контрольного образца, не добавляя дубовую альтернативу.

Шаг 3. Мы предлагаем Вам провести различные тесты, варьируя дозировку и время контакта в зависимости от конкретного вина и желаемой интенсивности экстрагирования. Для более выраженного воздействия дубовой альтернативы добавьте двойную дозировку и выдерживайте на протяжении 2 недель. Для более деликатной степени экстракции древесного материала используйте стандартную дозировку и выдерживайте в течение 2 недель. Для сокращения времени контакта до 1 недели, добавьте двойную дозировку дубовой альтернативы в бутылку с вином 0,375 л.

Шаг 4. Бутылки следует хранить при комнатной температуре; дегустацию следует проводить после истечения рекомендованного времени выдержки.



КАСТА ВИНОДЕЛОВ

УКРАИНА

Украина Одесса 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel.mob. 050 3921192
Tel.+38 048 797 22 72
Tel.+38 048 797 22 73
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

МОЛДОВА

Молдова Яловены
Сочитень 6826
Tel. +373 22 840017
Fax +373 268 93010
Mob. + 373 69773131
E-mail: agrovingrup@mail.ru

ГРУЗИЯ

Телави, ул. Алазани, 75
тел.: +995 591 100 222
тел. моб. + 995 599 51 56 52
E-mail: office.georgia@enogrup.com

info@enogrup.com

www.enogrup.com

