

Eficácia na utilização em vinificação e afinamento



O ESSENCIAL

A apara representa o **método mais flexível e económico** para a vinificação e/ou afinamento dos vinhos.

As aparas estão disponíveis em tosta ligeira, média e média +, para uma utilização em afinamento e madeira não tostada para uma utilização em vinificação.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Dimensões:** 10 x 50 mm
- Acondicionadas em sacos de infusão, em plástico alimentar (poliuretano) de 10kg, embalados dentro de um saco de proteção em alumínio ou papel.

INFORMAÇÕES PRÁTICAS

- A utilização em estágio é maximizada com microxigenação
- **Dosagem:** 0,5-15gr/L durante 1-10 semanas, segundo o perfil e intensidade desejada. As aparas são muitas vezes usadas, concentradas numa única cuba e depois loteada com vinho sem madeira.
- Conservar na sua embalagem de origem, num local limpo, seco e sem cheiros, longe de outros produtos, a 15/20°C e 30% de humidade.

A SABER

- A utilização de diferentes queimas permite obter maior complexidade aromática.
- Tosta ligeira: baunilha.
- Tosta média: caramelo, fumado.
- Tosta média +: café/moka.
- Madeira não tostada em fermentação: estrutura, volume e frescura.

