

A ferramenta enológica essencial para uma extração aromática rápida



O ESSENCIAL

Os Mini Chips representam o método mais rápido e mais económico para aumentar a estrutura dos vinhos em vinificação.

A sua grande densidade de contacto, confere logo a partir da primeira semana um aumento da estrutura e permite uma melhor extração aromática em vinhos aromáticamente menos intensos.

Doseados em pequenas quantidades os Mini Chips permitem mascarar os defeitos herbáceos e de adstringência. Os Mini Chips estão disponíveis com tosta média +, média e sem tosta, para uma utilização em vinificação. Os Mini Chips tostados, podem ser igualmente utilizados em afinamento, por períodos muito curtos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Dimensões: > 2 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

- Em contacto com o vinho desde a fermentação ou em afinamento, sendo uma boa prática acompanhar o contacto com microxigenação.
- Utilização apenas durante a vinificação, por lotes (batch winemaking), ou durante o afinamento para uma extração mais suave.
- 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.

A SABER

- As duas espécies de carvalho utilizados: Quercus Petrea e Quercus Robur são utilizadas na produção dos Mini Chips.
- Petrea confere principalmente volume, estrutura, e elegância, enquanto que o Quercus Robur confere sobre tudo, gordura, suavidade e notas de coco.
- O Carvalho pediculado, do tipo Quercus Robur, confere mais whisky Lactone (gordura e suavidade), obtendo-se por isso excelentes resultados em fermentação de Chardonnay.

