



SIMILIOAK® TOASTED

Solução alternativa às aparas de carvalho, para preservar o volume na boca com notas de torrefação



Para vinhos com notas torradas e de especiarias

Disfarça o carácter vegetal, aumenta o volume na boca e confere notas quentes e torradas

Sem desperdício
Sem perdas de vinho



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- **Complexo de taninos enológicos:** permite preservar a tipicidade do vinho.
- Fácil de usar: não gera resíduos após a utilização.
- **SIMILIOAK® TOASTED** tem efeito imediato (em comparação com vários dias de imersão no caso das aparas de madeira), que favorece a longevidade dos aromas.
- Evita o aumento da cor nos vinhos brancos e rosé.
- Realça a complexidade aromática dos vinhos.



DOSAGEM

Dose recomendada: em função da estrutura inicial e do impacto desejado.

- Vinho tinto: 0,15 a 0,5 g/L (15 a 50 g/hL)
- Vinho branco e rosé: 0,05 a 0,20 g/L (5 a 20 g/hL)



ACONDICIONAMENTO



500 G
5 KG



CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar **SIMILIOAK® TOASTED** em água tépida (1 kg / 10 L). Incorporar aquando de uma remontagem.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.



RESULTADOS DE ENSAIOS

Figura 1 - Perfil organolético obtido estaticamente após os ensaios de desenvolvimento da formulação de **SIMILIOAK® TOASTED**

