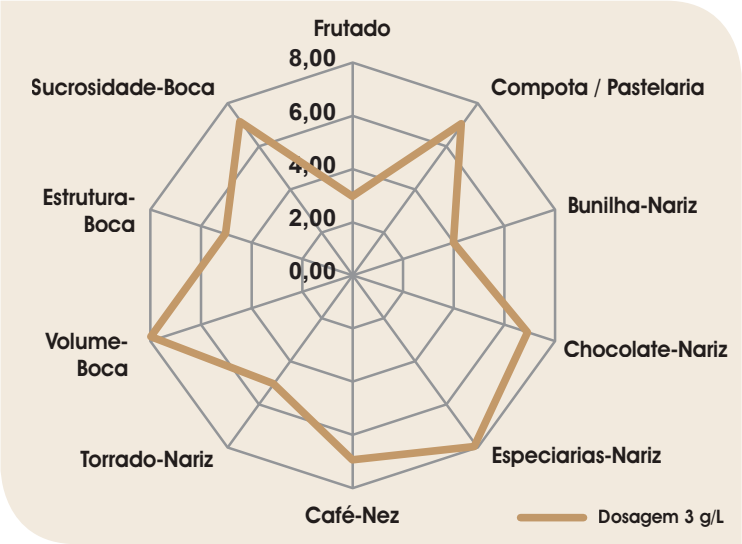
ViaOAK

F 500 resulta de um novo processo de tratamento a altas temperaturas (*High Temperature Treatment*) que permite traçar com precisão um perfil aromático complexo, caracterizado por notas de especiarias doces, de torrefação e de chocolate-café, muito guloso, sem conferir notas vegetais. Na boca, as sensações de untuosidade e sucrosidade são muito marcadas, mesmo em pequenas doses.



Requer uma dosagem baixa, graças à sua forte concentração aromática

Confere um perfil amadeirado intenso e complexo (Envelhecimento ou pré-engarrafamento)

Corrige as notas vegetais (Vinificação ou envelhecimento)

Origem: Carvalho francês
Formato: Aparas (chips) - Dois sacos de rede de polietileno de 5 kg, embalados num saco não fracionável de 10 kg.

Dosagens:
Envelhecimento = Vinho Branco **1 - 3 g/L** Vinho Tinto **2 - 5 g/L**
Vinificação = Vinho Branco **0,5 - 1,5 g/L** Vinho Tinto **2 g/L**

MARTIN VIALATTE
www.martinvialatte.com

048/2021 - 1/2

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Recomenda-se a realização de testes preliminares a fim de determinar as doses e o tempo de contacto necessários para atingir os objetivos desejados.

Instruções de utilização
Proceder à remontagem todas as semanas caso a difusão não seja homogénea por todo o volume do vinho.

LESGISLAÇÃO

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional. Usar de acordo com a legislação em vigor.

O uso de aparas de carvalho na enologia, em mosto ou vinho, é permitido na União Europeia. Os pedaços de madeira devem provir exclusivamente de espécies de Quercus. As dimensões das partículas de madeira devem ser tais que pelo menos 95 %, em massa, sejam retidas por um crivo com malha de 2 mm.
O tratamento deve ser inscrito no registo da adega. Fora da União Europeia, consulte a legislação em vigor no seu país.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São fornecidas sem compromisso nem garantia, na medida em que as condições de uso estão fora do nosso controlo, As mesmas não isentam o utilizador de cumprir a legislação e os dados de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB, não podendo ser modificado sem a sua autorização.

048/2021 - 2/2

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thévenet CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax: + 33 3 26 51 87 60