

橡木制品

赢可多 黑巧克力

橡木片 - 迷你橡木条 - 橡木链

	<p>成分 重度烘烤的法国橡木</p>
	<p>特性 香气特征：可可、黑巧克力、黑咖啡、烤杏仁、烤榛子、甘草、胡椒。 口感特征：增加柔顺度、酒体和令人愉悦的单宁感。 赢可多黑巧克力有以下几种产品规格可选择：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 橡木片：2-4mm 的橡木碎片 • 迷你橡木条：大约 25cm 长 x 2.7-5cm 宽 x 0.9cm 厚的木板 • 橡木链：由 24 个迷你橡木条（尺寸：25 x 2.7 x 0.9cm）组成的位于注入袋链中的工具，旨在延长橡木桶的使用寿命。
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> 白葡萄酒和红葡萄酒的发酵 • <input type="checkbox"/> 白葡萄酒和红葡萄酒的熟化 • <input type="checkbox"/> 延长橡木桶的使用寿命
	<p>用量 橡木片：白葡萄酒 0.5 - 4 g/L；红葡萄酒 1 - 6 g/L； 迷你橡木条：1 - 5 g/L； 橡木链：每桶一个链条，接触面积为 0.44 m²，相当于增加 25% 的新橡木桶。</p>
	<p>使用说明</p> <p>橡木片</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白葡萄酒发酵：皮渣沉降后，将装有橡木片的聚乙烯袋添加到发酵罐中。接触时间等于发酵时间。 • 红葡萄酒发酵：压榨后，在入罐的同时散装加入橡木片（而不是在提供的袋子中）。接触时间等于浸渍时间。 <p>橡木片和迷你橡木条</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在熟化过程中：将橡木片/迷你橡木条装在聚乙烯袋中并悬浮在罐中心不同位置。每周循环一次。橡木片的接触时间至少为 4 周。迷你橡木条的接触时间最少为 3 个月，最佳为 4 个月。 <p>橡木链</p> <ul style="list-style-type: none"> • 将橡木链通过木桶塞插入桶中。 • 使用特殊的挂钩，将其固定在硅胶帽或桶塞的边缘，以便在处理结束时轻松将其卸下。橡木链是一次性的。接触时间：最少 4 个月，最佳 6 个月。
	<p>包装和储藏 橡木片和迷你橡木条：10kg，食品级聚乙烯网袋。 橡木链：由 24 个迷你橡木条组成。</p> <p>密封包装：存放在阴凉，干燥，通风良好的地方。 已开启包装：仔细重新包装后如上储存。</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。



合规信息

本产品符合以下法规：
《国际酿酒法典》

根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：
Reg. (EU) 2019/934

法定限值：不详

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。