

橡木制品

赢可多 香料

橡木片

	<p>成分 多种不同烘烤程度的美国橡木和法国橡木的混合物</p>
	<p>特性 香气特征：为葡萄酒增添辛香气息，如丁香、黑胡椒、甘草、可可和咖啡。通过引入类似波旁威士忌、水果、干果、椰子等香气增加葡萄酒香气的复杂度。与黑比诺、西拉、赤霞珠、桑娇维塞和 Primitivo（增芳德）等品种结合使用的结果非常有趣。 口感特征：增加柔顺度和结构感。</p>
	<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
	<p>用量 白葡萄酒 0.5 - 4 g/L; 红葡萄酒 1 - 6 g/L;</p>
	<p>使用说明 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。 在熟化过程中：将橡木片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。
	<p>包装和储藏 10kg，食品级聚乙烯网袋。</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>
	<p>合规信息 本产品符合以下法规： 《国际酿酒法典》</p> <p><u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EU) 2019/934</p> <p>法定限值：不详</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。