

COMPOSIÇÃO:

A gama **EASYOAK®CHIP** (aparas) é produzida com madeira de carvalho francês (*Quercus petraea*) e americano (*Quercus alba*) com secagem natural durante 24 meses ao ar livre.

<b>Carvalho Francês</b>	
<b>EASYOAK®CHIPNature</b>	Madeira de carvalho sem tosta
<b>EASYOAK®CHIPCharacter</b>	Madeira de carvalho com tosta média
<b>EASYOAK®CHIPIntense</b>	Madeira de carvalho com tosta média +
<b>Carvalho Americano</b>	
<b>EASYOAK®CHIPCharacterAmerican</b>	Madeira de carvalho com tosta média
<b>EASYOAK®CHIPIntenseVanilla</b>	Madeira de carvalho com tosta média +

CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS APARAS:

As aparas **EASYOAK®CHIP** foram produzidas com madeira de tanoaria com 18 a 24 meses de maturação.

A queima foi feita de forma controlada de modo a preservar toda as características da madeira e potenciar o máximo de riqueza aromática e suavidade.

Foram seleccionadas a partir de inúmeros testes e provas sensoriais tendo a escolha recaído sobre as que apresentaram melhor qualidade e perfil sensorial mais adequado ao gosto do consumidor actual.

Perfil sensorial

**EASYOAK®CHIPNature** - notas doces, licor, chá, tanino fresco, indicado estruturar vinhos brancos e tintos, contribuído com subtis notas aromáticas.

**EASYOAK®CHIPCharacter** - doce, madeira, pão torrado, complexo, tanino firme, permite complexar e estruturar o vinho.

**EASYOAK®CHIPIntense** - chocolate, caramelo, café, tanino suave, permite complexar o aroma de vinhos com boa estrutura e riqueza fenólica.



## EASYOAK®CHIP

- Ficha Técnica -

TTC152-D  
2022-05-31  
Pág. 2 de 3

**EASYOAK®CHIPCharacterAmerican:** abaunilhado, doce, tanino com média intensidade, permite obter vinho estruturado e de perfil consensual.

**EASYOAK®CHIPIntenseVanilla:** intenso abaunilhado, café torrado, tanino suave. Aromatiza e complexa vinhos com boa estrutura dando-lhes um perfil mais aromático.

### APLICAÇÃO:

Vinhos brancos 1-4g/L

Vinhos tintos 2-6g/L

Em afinação de vinhos, poderão ser feitos ensaios laboratoriais para definir melhor a dose e o tipo de apara a utilizar.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

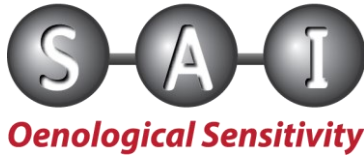
Fermentação de vinhos brancos: abrir o saco de infusão e após clarificação do mosto dispersar as aparas directamente no mosto.

Fermentação de vinhos tintos: abrir o saco de infusão e dispersar as aparas nas massas a tratar durante a carga das massas na cuba. Remontar quando a cuba estiver cheia de forma a garantir uma boa distribuição das aparas

Afinação de vinhos: suspender os sacos de infusão a diferentes alturas das cubas de forma a garantir uma boa distribuição das aparas. Deve ser feita uma remontagem regular (uma vez por semana ou de duas em duas semanas) de forma a distribuir e homogeneizar os compostos extraídos das aparas e melhor a sua extracção e integração no vinho. Incorporação controlada de oxigénio pode favorecer a integração da madeira com o vinho.

Para melhores resultados as aparas devem ser aplicadas no mínimo 5 a 6 semanas antes do engarrafamento para haver uma integração harmoniosa no vinho. Caso seja necessário marcar um vinho com madeira, muito rapidamente é preferível recorrer à gama **EASYOAK® TN**.

Numa primeira fase a madeira liberta taninos e seguidamente os polissacáridos que conferem redondez e equilíbrio ao vinho, atenuando a sensação de secura típica do estágio com aparas.



**EASYOAK®CHIP**

**- Ficha Técnica -**

**TTC152-D**  
2022-05-31  
Pág. 3 de 3

É sempre preferível estágio mais longos com doses mais baixas, do que doses elevadas em estágios curtos.

#### EMBALAGEM

Sacos de 5 kg (com saco de infusão interior).

#### CONSERVAÇÃO

Guardar as aparas em local seco e arejado. Estas devem ser mantidas na sua embalagem original até a sua utilização para evitar a contaminação de odores.

*Aprovado para utilização enológica (Reg. CE 1507/2006).*