

COMPOSIÇÃO:

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

Carvalho Francês	
EASYOAK®NewBarrelCharacter	Madeira de carvalho com tosta média
EASYOAK®NewBarrelIntense	Madeira de carvalho com tosta média +
Carvalho Americano	
EASYOAK®NewBarrelCharacterAmerican	Madeira de carvalho com tosta média
EASYOAK®NewBarrelIntenseVanilla	Madeira de carvalho com tosta média +

CARACTERÍSTICAS GERAIS

A gama **EASYOAK®NewBarrel** foi produzida com madeira de tanoaria com 24 meses de maturação. A queima foi feita de forma controlada de modo a preservar toda as características da madeira e também potenciar o máximo de riqueza aromática e suavidade.

Perfil sensorial

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

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

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

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



EASYOAK®NEWBARREL

- Ficha Técnica -

TTC154-D
2022-05-17
Pág. 2 de 2

APLICAÇÃO:

Em afinação e fermentação de vinhos em barrica.
Permite refrescar as barricas usadas e prolongar a sua vida útil.
Aproveitamento da microoxigenação das barricas

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Fácil utilização.

Aplicar o pack NewBarrel dentro das barricas mantendo o pack preso no batoque.

Caso seja necessário marcar um vinho com madeira, muito rapidamente é preferível recorrer à gama **EASYOAK®TN**.

EMBALAGEM

Sacos de PP com um pack NewBarrel (11 mini-staves)

Dimensão (mm): 350x25x15

Área superficial (m²): 0,316/pack NewBarrel o que corresponde \pm 30 % de barrica nova (225L).

CONSERVAÇÃO

Guardar os sacos 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).