

	EASYOAK®PW - Ficha Técnica -	TTC155-C 2022-05-16 Pág. 1 de 2
---	--	--

COMPOSIÇÃO:

A gama **EASYOAK®PW** (pó de madeira) 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®PWNature	Madeira de carvalho sem tosta
EASYOAK®PWCharacter	Madeira de carvalho com tosta média
EASYOAK®PWIntense	Madeira de carvalho com tosta média +
Carvalho Americano	
EASYOAK®PWANature	Madeira de carvalho sem tosta
EASYOAK®PWCharacter	Madeira de carvalho com tosta média
EASYOAK®PWIntense	Madeira de carvalho com tosta média +

CARACTERÍSTICAS GERAIS

A gama **EASYOAK®PW** 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.

A gama **EASYOAK®PW** tem por objetivo a aplicação durante a vinificação de vinhos brancos, tintos e rosés. Permite estruturar e complexar os vinhos obtidos.

Perfil sensorial

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

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

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

EASYOAK®PWANature - notas de coco, madeira fresca, ligeiro resinoso, chá, tanino fresco, indicado estruturar vinhos brancos e tintos, contribuído com subtis notas aromáticas.



EASYOAK®PW

- Ficha Técnica -

TTC155-C
2022-05-16
Pág. 2 de 2

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

EASYOAK®PWIntense: intensa baunilha, fumo, café torrado, chocolate, 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

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Fermentação de vinhos brancos: abrir o saco de **EASYOAK®PW** e após clarificação do mosto dispersar o pó directamente no mosto.

Fermentação de vinhos tintos: abrir o saco de **EASYOAK®PW** e dispersar o pó nas massas a tratar durante a carga das massas na cuba. Remontar quando a cuba estiver cheia de forma a garantir uma boa distribuição do pó.

Pode também ser aplicado por fases, no enchimento, meio da fermentação e na fase final. É importante monitorizar sensorialmente a aplicação de modo a obter o efeito pretendido.

Os 2 tipos de carvalho e as várias tostas disponíveis permitem obter uma ampla variedade de resultados.

EMBALAGEM

Saco de 5 kg.

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).