



BV Vini Block

Vini Block представляват една интелигентна алтернатива на дъбовата бъчва във винопроизводството. Това са сегменти от френска и американска дървесина, която е отлежавала естествено 20-28 месеца.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производственият опит на фирмата е сигурна гаранция, че тези сегменти са еднакво обгорени, като се предлагат три степени на обгаряне: **Vini Block Light**, **Vini Block Medium**, **Vini Block Medium Plus**. Тези сегменти съдържат висококачествени танини и летливи компоненти (Таблица 1), които могат да придадат на виното, което е в контакт с тях комплексност и стабилност. **ViniBlock** се използват при стареене на бели или червени вина в неръждаеми съдове или за освежаване на употребявани бъчви.

Най-добри резултати се получават при контактното време от 3-6 месеца.

Препоръчва се използването на два варианта от **Vini Block**:

a) 100% Vini Block от френска дървесина, степен на обгаряне M+.

b) 80% Vini Block от френска дървесина, степен на обгаряне M+ и 20 % от американска дървесина степен на изпичане FL.

Таблица 1 ОАК летливи компоненти и техните ароматични дескриптори

Компонент	Аромат	Дъбови блокчета			
		От френска дървесина		От американска дървесина	
		L	M+	L	M+
Cis OAK lacton	Дървесина; кокосов орех	-	++	++	+++
Trans OAC lacton	Дървесина; кокосов орех	-	++	++	+++
Eugenol	Канела, подправки	++	+++	-	-
Gualucol	Дим, пушек				
Vanilin	Ванилия, карамел	+	++	++	++
Furfural	Орехи, лешници	-	-	++	-
5-Methylfurfural	Печени бадеми, захаросана ябълка	+	+++	-	-
Cyclotene	Кафява захар, клен	+	+++	+	++



Дъбови алтернативи

ПРИЛОЖЕНИЯ

Vini Block могат да се поставят в неръждаемия съд или употребяваната бъчва посредством специални 2B Blockbeutel, които са изготвени от специална материя, неутрална по отношение на виното. Viniblock се използват успешно по време на алкохолната ферментация, съзряване и преди бутилиране на виното, като препоръчително количество, което следва да се дозира е:

ДОЗИРОВКА

Тип на виното	Ферментация	Стареене	Преди бутилиране
Бели вина	1-2	1-2	1-2
Червени вина	2-3	2-4	2-6

ПОДГОТОВКА

Препоръчваме преди употреба Vini Block 5 минути да се измият с прясна вода, за да може да се отстрани праха от тях и след това да се добавят към мъстта, кашата или виното. Контактът на сегментите следва да бъде най-малко един месец.

ОПАКОВКА

Блокчетата се доставят в опаковки от алуминиево фолио от по 10 кг. и могат да се ползват 3 години след производството им.

СЪХРАНЕНИЕ

Необходимо е съхраняването им да става в сухи помещения, в които не се съхраняват други материали със силен аромат.

Ако опаковката се разкъса, то се препоръчва блокчетата да се употребят във възможно най-кратък срок.