



CENOFINISHER®



PARAMETRY TECHNICZNE:



Rodzaje

-  Original
-  Toast Booster
-  Spirits Booster

Wymiary brykietu

Długość: 15 cm
Szerokość: 6 cm
Wysokość: 8 cm

Średnia waga brykietu

Original: 750 g
Toast Booster: 750 g
Spirits Booster: 630 g

Dostępne rodzaje

Każdy brykiet to połączenie dębu francuskiego i amerykańskiego.

Wypalanie

Proces wypalania przebiega w odpowiednich, specyficznych warunkach dla każdego rodzaju dębu oddzielnie.

Pakowanie

12 szt. brykietów w siatce
Original: 9 kg
Toast Booster: 9 kg
Spirits Booster: 7,5 kg
PE-ALU opakowanie
Papierowa walizka z rączkami

REWELACYJNA JAKOŚĆ WASZYCH WIN I ALKOHOLI W REKORDOWYM CZASIE!

CENOFINISHER® TO:

- Dębowy brykiet do szybkiego poprawiania win i alkoholi (1–3 tygodni).
- Kompaktowa – łatwe przechowywanie i dawkowanie, z jednoczesnym ograniczeniem wdychania pyłu dębowego przez użytkownika.
- Efektywna i stabilna poprawa utrzymująca się aż do konsumpcji win i alkoholi.



UŻYCIE PRODUKTÓW CENOFINISHER® ZAPEWNI

- Bardzo skuteczny zabieg, który w rekordowo krótkim czasie poprawia profil sensoryczny:
Original → dodaje słodkie tony (owoce, słodkie pieczywo/ciasto)
Toast Booster → dodaje tonów dymnych oraz prażenia
- Poprawia dojrzewanie alkoholi w używanych beczkach uzupełniając niektóre składowe, których brakuje w tych beczkach.
Variaanta Spirits Booster → dodaje kwiatowe i owocowe tony (jak przy dojrzewaniu w beczkach o delikatnej strukturze z dębu amerykańskiego lub francuskiego)



TO CO NAJLEPSZE Z FRANCUSKIEGO DĘBU

Ponieważ tożsamość Twoich win jest skrupulatnie tworzona już od pierwszych faz ich wyrobu, składniki produktów CENOFINISHER® są wynikiem starannego procesu selekcji i sezonowania dębu użytego do jego produkcji.

Jakość surowca jest stale poddawana kontroli na wszystkich etapach wytwarzania produktów CENOFINISHER®, zapewniając jakość i powtarzalność produktu.





CENOFINISHER®

DO JAKICH WIN / ALKOHOLI? W JAKIM CELU?

NAZWA		ZAKRES	KIEDY	DAWKA g/l	CZAS STOSOWANIA	CEL ENOLOGICZNY
Original		WINA CZERWONE	Koniec dojrzewania (ewentualnie fermentacja)	0,5-2 g/l	1 tydzień	Marmolada, zioła, dodanie objętości
		WINA BIAŁE	Koniec dojrzewania (ewentualnie fermentacja)	0,5-2 g/l	1 tydzień	Owoce kandyzowane, wanilia, zaokrąglenie w ustach
		ALKOHOLE	Koniec produkcji (przed stabilizacją i ostatnią filtracją) lub przed dojrzewaniem w używanych beczkach	2-15 g/l	2-3 tygodnie	Wanilia, orzechy, kakao, pełne i zaokrąglone w ustach
Spirits Booster		ALKOHOLE	W białych alkoholach przed dojrzewaniem w używanych beczkach lub po przy niedostatecznym efekcie	1-5 g/l	1 tydzień	Owocowe i kwiatowe tony, dodanie struktury
Toast Booster		WINA CZERWONE	Koniec dojrzewania	0,1-1 g/l	1 tydzień	Ziołowe (goździkowe, pieprzowe), prazone lub nawet wedzone nuty (w zależności od dawki), dodanie objętości i zaokrąglenie
		WINA BIAŁE	Koniec dojrzewania lub fermentacja	0,1-0,5 g/l	1 tydzień	Wędzone i ziołowe nuty, zwiększenie kompleksowości i długości
		ALKOHOLE	Koniec dojrzewania (przed stabilizacją i ostatnią filtracją)	1-5 g/l	1 tydzień	Ziołowe i dymne nuty

UŻYCIE

Produkt CENOFINISHER® stosować w dostarczanej siatce (przy zakupie całego opakowania). Dzięki temu po użyciu można łatwo usuwać wióry bez ryzyka uszkodzenia pomp do wina. Dostarczana siatka ma wystarczająco małe oczka, aby nie zagroziło to możliwości filtrowania win. Stosować można po filtracji jak i zarówno przed filtracją pomiędzy końcową fazą produkcji a butelkowaniem. W przypadku napojów spirytusowych stosowanie może spowodować lekkie zmętnienie: zalecamy stosować przed stabilizacją i ostateczną filtracją.

CZY WIESZ, ŻE?

- Stosowanie dębu pociętego na małe kawałki spowoduje, że większość jego lotnych składników jest ekstrahowana w ciągu kilku dni: rozerwanie słoików drewna sprzyja szybkiemu wydobyciu.
- Taki sam składnik może mieć różne efekty, w zależności od koncentracji w winie i możliwych oddziaływań sensorycznych z innymi cząsteczkami. Dzięki produktom CENOFINISHER® można tworzyć specyficzne, stabilne sensorycznie profile zapewniające komercyjną stabilność win i napojów spirytusowych, nawet przy niskich dawkach.
- Do szybkiego spożycia (rok w butelce). Nasz dział badań i rozwoju wykazał doskonałą stabilność w próbkach w ciągu 2 lat od zastosowania.

KONTAKT

Wiecej informacji udzieli nasz przedstawiciel na Polskę:
Winiarz.pl, +48 68 458 39 97 , info@winiarz.pl