

Инструкция по применению Дубовая щепка (средний обжиг / сильный обжиг/ «сладкая ваниль»)

Дубовая щепка – это недорогая альтернатива дубовым бочкам, которые используют для брожения и выдержки вин.

Эффект воздействия дубовых бочек на вина заключается с одной стороны, в снижении окислительных процессов, с другой стороны, ускоряет их созревание и придает им во вкусе и аромате благородные тона выдержки в дубовых бочках. Использование щепы позволяет осуществлять перенос танинов и ароматических веществ в более благоприятных условиях.

При использовании щепы возникает множество вопросов, ответы на которые приведены ниже. Каждый винодел может воспользоваться ими по своему усмотрению.

Какой объем щепы мне необходимо использовать?

В качестве исходной, мы предлагаем дозировку от 1 до 4 г щепы на литр вина.

Фактически, сам винодел решает этот вопрос: все зависит от особенности дуба и от того, какой характер они хотят придать вину.

Некоторые виноделы предпочитают приготовить концентрат, на основе небольшого объема вина и при высокой дозировке щепы (10 г/л), а затем смешивают его с оставшимся вином. Нельзя забывать о том, что щепка обладает более выраженным характером, (как при использовании новой бочки).

Инструкция:

- Запарьте необходимое количество дубовой щепы (из расчета 1-4 грамма на литр) кипятком и оставьте на 3 часа.
- Настаивайте алкоголь со щепой в украинских или русских бондарных изделиях либо в стеклянной емкости от 3-х недель.

Когда необходимо задавать щепу в вино?

Существует два возможных варианта использования щепы:

В процессе брожения: в красных винах, Вы просто смешиваете щепу с виноградом перед тем, как Вы внесете их в бродильный чан. Признано, что при низкой концентрации этанола, экстракция будет лучше. Танины дуба также способствуют стабилизации цвета.

При хранении вина: использование щепы предоставляет большую гибкость и помогает проследить характер (особенности) древесины дуба.

Могу ли я повторно использовать щепу? Ответ очевиден: нет. Так как щепка достаточно тонкая, вино целиком может проникать в нее, и происходит экстракция всех необходимых компонентов. Это означает то, что Вы не сможете повторно использовать щепу.

Как долго оставляют щепу в контакте с вином?

Если Вы используете щепу при брожении, очевидно, что оставляете ее на протяжении всего процесса брожения!

Если Вы используете ее в вине, тогда лучше будет оставить щепу в контакте с вином как можно дольше. Экстрагирование, само по себе, очень быстрый процесс и по прошествии 3-4 недель, все будет готово, но каждый знает, что требуется время для созревания вина.

Как хранить щепу перед ее использованием?

При хранении щепы следует избегать присутствия сильно пахнущих продуктов (моющих порошков или растворителей).

Щепа сохранит свои ароматические свойства в течение года при условии хранения в прохладном, сухом и темном помещении.