



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Дубовые чипсы

производство Франция

Каталог 90527-1



Украина, Одесса
+38 (048) 71 71 271
+38 (048) 71 71 272
e-mail: info_enogrup@te.net.ua

Россия, Крымск
+7 (86131) 22 29 1
+7 (86131) 59 66 4
e-mail: vintage.eno@mail.ru

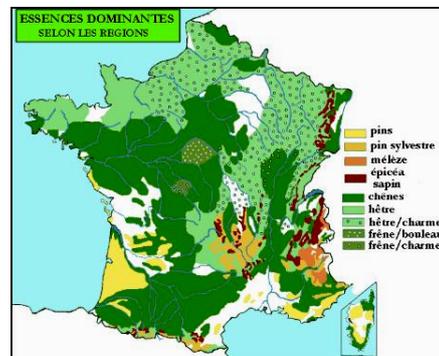
Молдова, Кишинев
+373 (22) 43 48 42
+373 (22) 43 44 92
e-mail: enology@mdl.net

Дубовые чипсы – продукт, полученный путем размалывания специально обработанной древесины дуба.

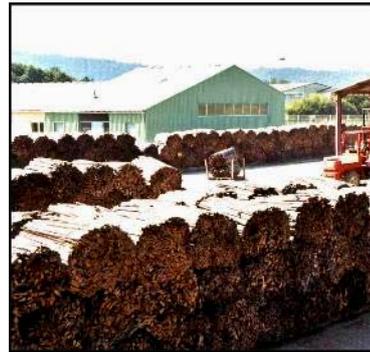
Процесс производства

Сырьем для производства чипсов, служит древесина дуба, подготовлена по специальной бондарной технологии. Для производства чипсов используется только несколько видов дубовой древесины:

(*Quercus sessiflora*) – Скальный дуб и (*Quercus robur*) - Черешчатый дуб. Деревья выращены во французских лесах и соответствует бондарным стандартам качества, не содержат заболеваний древесины. Также применяется древесина **американского Белого дуба (*Quercus alba*)**.



Перед производством чипсов древесина выдерживается не менее 18 месяцев на открытом воздухе.



Процесс производства включает следующие этапы:

- Сушка
- Дробление
- Просеивание
- Термообработка
- Упаковка.



На каждом этапе производства осуществляется постоянный контроль качества. Система контроля качества сертифицирована в соответствии со следующими стандартами:

- Сертификат качества **FT QUAL 02-A**
- Сертификат о применении в пищевом производстве **FT QUAL 09-A**,
- Аттестация согласно правил **НАССР**,
- Аналитический сертификат **FT QUAL 08-A**.

Физико-химические характеристики

Размер чипсов

Чипсы производятся определенных типоразмеров, от размера зависит применение и время контакта препарата с вином.

Наименование	Размер (мм)			Применение/ время контакта
	Длина	Ширина	Высота	
 Порошок (P)	< 3	-	-	Основное применение внесение в бродящую мезгу при производстве красных вин
 Экстра мелкий (XS)	3-8	1-2	0,5-1	Предназначены для короткой выдержки, до 2 недель, во время брожения, или перед розливом вин
 Мелкий (S)	5-10	2-5	1-3	Предназначены для короткой выдержки, до 2 недель, во время брожения, или перед розливом вин

	Средний (М)	10-12	5-8	2-5	Применяются в начале Выдержки, время контакта 3 недели
	Куб (С)	10	10	10	Предназначены для выдержки красных и белых вин в емкостях и бочках, время контакта 1-2 месяца
	Блок (В)	30	30	10	Применяются только для выдержки красных и белых вин в емкостях и бочках, время контакта минимум 2 месяца

Чипсы, полученные из древесины **французского дуба**, производятся любого типоразмера, из **американского дуба** только чипсы размера и порошок.

Термообработка

Дубовые чипсы производятся с различной степенью термообработки. Они **не подвергаются** химической, ферментной или физической обработке, кроме термообработки. Различная степень термообработки вызывает развитие различных тонов аромата и специфических оттенков вкуса в букете вина. Сенсорные профили и их химический состав были получены, исходя из мацерации дубовых чипсов в базовой модели раствора имитирующего химический состав вина. Как и все натуральные продукты, дерево может представлять определенное варьирование результатов.

Тип обжига	Химический состав	Применение и результат
Необожженные чипсы (U)	Сухой экстракт (мг/г раствора) - 44,3 Интенсивность окраски (DO 420nm)- 1,39 Общее содержание танинов (ppm) -14,60 Фураны: фурфурол - 0,05 Лактоны: цис-метил окталактон - 0,21 транс-метил окталактоны - 0,28 Фенолальдегиды: ванилин - 0,14 Сиреневый альдегид - 0,32 Фенолы: эвгенол - 0,035	Используются во время спиртового брожения, не обжаренные чипсы улучшают структуру танинов и стабилизируют цвет красных вин. Ароматический профиль отражает характеристики фруктов и миндаля с слабым дубовым тоном. Также можно отметить увеличение интенсивности послевкусия.

Легкий обжиг (L)	Сухой экстракт (мг/г раствора) - 38,76 Интенсивность окраски (DO 420nm)- 1,44 Общее содержание танинов (ppm) -12,42 Фураны: фурфурол - 0,55 Лактоны: цис-метил окталактон - 0,02 транс-метил окталактоны -0,02 Фенолальдегиды: ванилин - 0,09 Сиреневый альдегид - 0,13 Фенолы: эвгенол - следы	Используемые во время спиртового брожения, легко обжаренные чипсы улучшают структуру танинов вина в меньшей степени в сравнении с необожженными чипсами, но увеличивают объем, мягкость вкуса вина. Они помогают стабилизировать цвет красных вин и можно отметить усиление фруктовых тонов аромата.
Средний обжиг (M)	Сухой экстракт (мг/г раствора) - 40,62 Интенсивность окраски (DO 420nm)- 1,70 Общее содержание танинов (ppm) - 4,18 Фураны: фурфурол - 1,06 Лактоны: цис-метил окталактон - следы транс-метил окталактон - следы Фенолальдегиды: ванилин - 0,49 Сиреневый альдегид - 1,33 Фенолы: эвгенол - следы	Комбинированное использование чипсов средней и сильной обжарки во время выдержки увеличивает ароматическую сложность вина. Чипсы среднего обжиги увеличивают сладость и дубовый тон вкуса. Чипсы сильного обжиги обладают интенсивностью аромата с преобладанием ванильных тонов, и сильным дубовым тоном во вкуса.
Сильный обжиг (H)	Сухой экстракт (мг/г раствора) - 18,46 Интенсивность окраски (DO 420nm)- 0,80 Общее содержание танинов (ppm)- 2,52 Фураны: фурфурол - 1,53 Лактоны: цис-метил окталактон - отс. транс-метил окталактон - отс. Фенолальдегиды: ванилин - 1,025 Сиреневый альдегид - 3,96 Фенолы: эвгенол – отс.	

Влажность не обжаренных продуктов: от 10 до 15%

Влажность обжаренных продуктов: от 2 до 4%

Плотность: от 270 до 300 кг/м³

В ходе производства чипсы также тестируются на наличие веществ ответственных за возникновения **«коркового тона»:** галоанизолы (ТСА(трихлоранизол), ТеСА, РСА, ТВА) и галофенолы (ТСР, ТеСР, РСР, ТВР). **Содержание этих компонентов в древесине ниже уровня восприятия.** Во время обжаривания горение чипсов исключено. Содержание **бензо(а)пиренов** ниже границы определения.

Метод применения чипсов при производстве вин

Дозировка

Стандартная дозировка составляет **от 0,5 до 4г чипсов на 1 литр вина**. Фактически, принятие решения остается за виноделом. Дозировка полностью зависит от желания придания насыщенности дубового тона вину. Также возможно подготовить концентрат в небольшом объеме вина с высокой дозировкой чипсов (приблизительно **10г/1литр**), и затем скупажировать его с остальным вином. Свойства чипсов сходны со свойствами новой бочки, которая имеет более насыщенные ароматические характеристики.



Условия применения

Не обжаренные или легко обжаренные чипсы рекомендуются применять при проведении спиртового брожения. Средний и сильный тип обжарки используется во время выдержки вина. Перед началом спиртового брожения чипсы или порошок могут быть добавлены в сусло или мезгу. Дубовые танины помогут стабилизировать цвет и зафиксировать фруктовые тона аромата вина. В конце брожения чипсы придадут вашему вину сложный ароматический профиль и округлость вкуса. Во время выдержки чипсы позволяют производителю отслеживать развитие дубовых тонов аромата. Используя смесь средней и сильной обжарки, вы можете регулировать вкус дуба в вашем вине.

Чипсы можно добавлять в свободном виде, в емкость или бочку. Также можно использовать матерчатые контейнеры, произведенные из пористого материала.

В наличии также пакеты из хлопка для пищевого использования как пустые, в которые можно поместить желаемое количество чипсов, так и предварительно упакованные пакеты по 6 кг каждый (3 пакета в коробе). Для того, чтобы улучшить обмен между дубом и вином, мы советуем виноделам не переполнять пакеты.

Предварительная подготовка чипсов

Чипсы поставляются не стерильными, но очищены достаточно хорошо. Теоретически, они не нуждаются в специальной обработке. Если вы не уверены в условиях хранения (не герметичная упаковка) и хотите избежать любых проблем, вам следует промыть их некоторое время в сульфитированной воде при комнатной температуре (не долго) для того, чтобы избежать слишком большой потери их ароматических свойств. Использование хлорированной воды недопустимо из-за риска выработки галоген фенолов (трихлоранisol ответственный за пробочный тон).

Время взаимодействия с вином

Если вы используете чипсы при брожении, они должны находиться весь период брожения в емкости.

Если вы используете чипсы при выдержке вина, то время контакта составляет от 3 до 8 недель, в зависимости от намеченной цели. Экстракция проходит достаточно быстро (от 1 до 4 недель в зависимости от размера), но необходимо еще время, для ассимиляции экстракта с вином.

Повторное применение

Повторное применение невозможно, поскольку чипсы являются достаточно тонкими, вино проникает сквозь чипсы и извлекает все необходимые компоненты за непродолжительный срок. Но повторное использование **кубов и блоков** возможно, если они были очищены и хранились в хороших условиях.

Как хранить чипсы перед применением

Одним из важных моментов является хранения чипсов отдельно от сильно пахнущих продуктов (например, стиральный порошок или моющие средства).

Если вы храните чипсы в прохладном, сухом и темном месте, они сохраняют свои ароматические свойства, по крайней мере, 1 год.

Ассортимент

Наименование	Упаковка
Французский дуб	
Французский дуб, чипсы, всех размеров, любой тип обжарки	В мешках по 25 кг
Французский дуб, чипсы, всех размеров, любой тип обжарки	В инфузионных мешках по 3 кг
Французский дуб, порошок, любой тип обжарки	В мешках по 25 кг
Французский дуб, кубики, объем 1,2 куб.см, любой тип обжарки	В мешках по 25 кг
Французский дуб, кубики, объем 1,2 куб.см, любой тип обжарки	В инфузионных мешках по 3 кг
Французский дуб, блоки, 1*3*3 см, любой тип обжарки	В мешках по 25 кг
Французский дуб, блоки, 1*3*3 см, любой тип обжарки	В инфузионных мешках по 3 кг
Американский дуб	
Американский дуб, чипсы, всех размеров, любой тип обжарки	В мешках по 25 кг
Американский дуб, чипсы, всех размеров, любой тип обжарки	В инфузионных мешках по 3 кг
Американский дуб, порошок, любой тип обжарки	В мешках по 25 кг