



DESTILLER

Wygenerowano dnia: 2024-01-30 23:24

BECZKA DĘBOWA-AKACJOWA SEGUIN MOREAU, FRAÎCHEUR



Beczka do fermentacji lub dojrzewania wina białego wykonana z dębu francuskiego, dekle zaś z drewna akacji.

Beczki modelu Fraîcheur przeznaczone są do win białych, które winiarz stara się wyrazić specyfikę odmiany winorośli, przy jednoczesnym poszanowaniu świeżości i kwiatowości wina.

Główne zalecane odmiany winogron: Chardonnay, Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle, Marsanne, Roussanne, Viognier, Verdejo, Pinot gris, Riesling, Petit i Gros Manseng.



DESTILLER

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37

37-560 Pruchnik

Tel.: +48 660 143 042

E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy

Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl

Profil beczki Fraîcheur:

- Struktura: Zachowuje elegancki i żywy charakter wina,
- Aromat: Lekkie nuty limonki, kwiatów, świeże i subtelne aromaty.

Zastosowanie beczki

Fermentacja alkoholowa: Zalecana w beczkach, całkowita lub częściowa, w zależności od praktyk piwnicznych.

Zalecany czas dojrzewania w beczce: 5 do 8 miesięcy na osadzie po fermentacji.

Obciąż: bez obciążeń pośrednich, tylko jeden obciąż końcowy.

Odradzamy przeprowadzanie obciążeń wina w okresie dojrzewania wina w beczce. Może to spowodować przedwczesne utlenianie wina z powodu nagłego dopływu tlenu i utraty osadu, który pełni rolę ochronną. Byłoby to sprzeczne z celem enologicznym, jakim jest zachowanie świeżości i specyfiki wina.

WARIANTY PRODUKTU

WARIANT	KOD PRODUKTU	CENA
Bordeaux Export 225 L		Cena brutto: 5 501 zł Cena netto: 4 472 zł
Bourgogne Export 228 L		Cena brutto: 6 038 zł Cena netto: 4 909 zł
300L Barrel		Cena brutto: 7 406 zł Cena netto: 6 021 zł
500L Barrel		Cena brutto: 9 124 zł Cena netto: 7 418 zł