

Boisé je tekutý dubový extrakt organického pôvodu na báze 40% etanolu, vyrobený z dubu Chapelure rôzneho stupňa vypálenia, pomocou patentovanej technológie Bousinage.

- Je to 100% prírodný produkt, bez rozpúšťadiel, bez konzervačných látok, bez pridaných aróm.
- Boisé redukuje bylinné a trávnaté tóny, stabilizuje farbu nápojov, zvýrazňuje aromatický potenciál, spevňuje štruktúru a dodáva nápojom eleganciu. Má charakteristickú dubovú vôňu s korenistými, vanilkovými a orieškovými tónmi.
- Boisé okamžite prináša komplexnosť a arómy zo zrenia v sudoch.

Boisé sa vyrába v certifikovanom laboratóriu vo Francúzsku.

Zloženie

Surovina - Dub (*quercus robur* / *quercus petrae*)

Koncentrácia - Dubové drevo 100 g/L

Úroveň vypálenia - MIX

Trvanlivosť a skladovanie

- 1 rok, v originálnom neotvorenom balení, pri teplote do 25°C, mimo priameho slnečného žiarenia

Po otvorení skladujte na chladnom a tmavom mieste (pri teplote 3-5°C) a spotrebujte do 1 mesiaca.

Dátum expirácie je uvedený na obale.

Základné dávkovanie

> Koňak, brandy a iné destiláty - 1-5 ml/l

> Červené vína 0,5-2,5 ml/l

> Biele vína 0,25-1,25 ml/l

Dávkovanie sa môže líšiť v závislosti od veku produktu a požadovanej výslednej intenzity.

Pre optimálne výsledky sa odporúča vykonať skúšobné ochutnávky.

Odporúčaná doba pôsobenia prípravku je od 24 hodín.

Použitie

Koňak, brandy a iné liehoviny

Boisé zriedte v pomere 1 až 5 ml na 1 liter koňaku, brandy, whisky, prípadne iných destilátov v malom množstve (0,5-1 liter). Dobre premiešajte, ak sú v ňom častice sedimentu, pripravený koncentrát precedte a roztok s Boisé pridajte do nádoby s nápojom.

Pri liehovinách sa odporúča pridávať Boisé do nápojov zriedených na 40° ABV. Neodporúča sa pridávať do nápojov so silou vyššou ako 70°.

Používa sa na urýchlenie procesu zrenia v sude a na nasýtenie dubovou chuťou a vôňou koňaku, brandy a iných liehovín a tiež ako bonifikátor. Počas starnutia alkoholických nápojov napomáha rýchlejšiemu zreniu nápoja. V závislosti od veku alkoholu môže byť dávkovanie niekedy zmenené (čím mladší nápoj, tým väčšie je dávkovanie Boisé).

Červené vína

Pripravte cca 12-13 % roztok (roztok s úrovňou alkoholu približne ako víno), následne roztok s Boisé zriedte v pomere 0,5 až 2,5 ml na 1 liter vína v malom množstve (0,5-1 liter). Dobre premiešajte, ak sú v ňom čiastočky sedimentu, pripravený koncentrát precedte a roztok s Boisé pridajte do nádoby s vínom.

V závislosti od veku vína sa môže dávkovanie niekedy zmeniť (čím mladšie víno, tým väčšie dávkovanie Boisé).

Počas fermentácie pridávame priamo do rmutu. Čím nižšia je hladina etanolu, tým lepšia bude extrakcia. Pri alkoholovom kvasení pomáha stabilizovať farbu. Počas zrenia zabezpečuje vytvorenie komplexnej vône a chuti vína. Pred fľaškováním napodobňuje zrenie v sude alebo opravuje niektoré nedostatky vína.

Biele vína

Pripravte cca 12-13 % roztok (roztok s úrovňou alkoholu približne ako víno), následne roztok s Boisé zriedte v pomere 0,25 až 1,25 ml na 1 liter vína v malom množstve (0,5-1 liter). Dobre premiešajte, ak sú v ňom čiastočky sedimentu, pripravený koncentrát scedte a do nádoby s vínom pridajte roztok s Boisé.

V závislosti od veku vína sa môže dávkovanie niekedy zmeniť (čím mladšie víno, tým väčšie dávkovanie Boisé).

Počas fermentácie pridávame priamo do rmutu. Čím nižšia je hladina etanolu, tým lepšia bude extrakcia. Pri alkoholovom kvasení pomáha stabilizovať farbu. Počas zrenia zabezpečuje vytvorenie komplexnej vône a chuti vína. Pred fľaškovaním napodobňuje zrenie v sude alebo opravuje niektoré nedostatky vína.

AKO VYROBIŤ 12-13% roztok

1. Vezmite cca 55 ml destilovanej vody
2. Nalejte vodu do nádoby
3. Pridajte 30 ml Boisé 40 %.
4. Očakávaný výsledok sa dosiahne za 5 min

Príklady použitia :

- Množstvo - 45 l mladého červeného vína
Požadovaná výsledná intenzita – vyššia
 1. Vzhľadom na mladé víno a požadovanú vyššiu intenzitu výsledného produktu si zvolíme vyššie dávkovanie napr. 2 ml/l. Na 45 l vína teda budeme potrebovať 90 ml prípravku Boisé
 2. Pripravíme si roztok zmiešaním 165 ml destilovanej vody a 90 ml. Necháme postáť cca 5 minút.
 3. Pripravený roztok zmiešame s menším množstvom vína (cca 0,5-1 l). Dobre premiešame a v prípade potreby precedíme.
 4. Zmiešame so zvyškom vína a necháme pôsobiť minimálne 24 hodín.
- Množstvo - 50 l vyzretého bieleho vína
Požadovaná výsledná intenzita – jemná
 1. Vzhľadom na vyzretejšie víno a požadovanú jemnú intenzitu výsledného produktu si zvolíme nižšie dávkovanie napr. 0,3 ml/l. Na 50 l vína teda budeme potrebovať 15 ml prípravku Boisé.
 2. Pripravíme si roztok zmiešaním cca 27,5 ml destilovanej vody a 15 ml Boisé. Necháme postáť cca 5 minút.
 3. Pripravený roztok zmiešame s menším množstvom vína (cca 0,5-1 l). Dobre premiešame a v prípade potreby precedíme.
 4. Zmiešame so zvyškom vína a necháme pôsobiť minimálne 24 hodín.
- Množstvo – 10 l koňaku
Požadovaná výsledná intenzita – stredná
 1. Vzhľadom na požadovanú strednú intenzitu výsledného produktu si zvolíme stredné dávkovanie napr. 3 ml/l. Na 10 l vína teda budeme potrebovať 30 ml prípravku Boisé
 2. Prípravok zmiešame s menším množstvom koňaku (cca 0,5-1 l). Dobre premiešame a v prípade potreby precedíme.
 3. Zmiešame so zvyškom koňaku a necháme pôsobiť minimálne 24 hodín.