

BARREL BOOST

KIT MONOUSO PARA ALARGAR LA VIDA DE LAS BARRICAS CONSTITUIDO POR MINIDUELAS DE ROBLE

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INCANTO BARREL BOOST es un kit monouso constituido por 24 miniduelas (tamaño de las miniduelas: 25 x 2,7 x 0,9 cm) en bolsas de infusión, que puede ser introducido fácilmente en la barrica y utilizado para alargar su vida. INCANTO BARREL BOOST desarrolla una superficie total de 0,45 m², que corresponde aproximadamente al 25% de la superficie tostada de la barrica.

INCANTO BARREL BOOST se obtiene a partir de madera de roble francés específicamente seleccionada, sometida a maduración (18 – 36 meses) y tostada con un proceso único y original que asegura un elevado nivel cualitativo. El tostado por convección, realizado según un esquema de calentamiento progresivo, permite obtener un tostado profundo, homogéneo y repetible, que asegura una calidad constante entre los diferentes lotes de producción.

De esta combinación de madera y técnica de tostado, nace un producto verdaderamente innovador, capaz de acentuar las características de afrutado y suavidad, particularmente apreciadas por el consumidor moderno.

INCANTO BARREL BOOST está disponible en 6 tipologías diferentes:

VANILLA, CREAM, SPECIAL FRUITY, CARAMEL, TOFFEE, DARK CHOCOLATE



BARREL BOOST VANILLA

Composición: roble Americano de tostado medio.

Características aromáticas: Finas notas de vainilla, coco, canela, “Bourbon”, miel, fruta tropical, avellana, almendra tostada, mantequilla

Características gustativas: incremento rápido de suavidad, volumen y frescor sin aumentar excesivamente la sensación tánica.



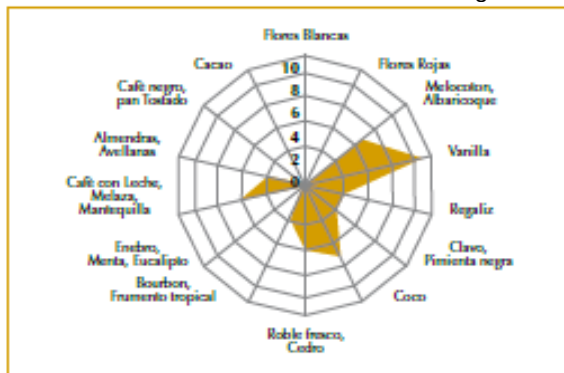
BARREL BOOST

BARREL BOOST CREAM

Composición: roble francés de tostado medio

Características aromáticas: Explosión de aromas a vainilla, coco, mantequilla, capuchino, crema de natillas, ligera canela y roble fresco.

Características gustativas: Amplitud aromática, incrementa suavidad, volumen y dulzor sin aumentar excesivamente la sensación tánica. Fácil integración.



BARREL BOOST SPECIAL FRUIT

Composición: roble francés de tostado medio.

Características aromáticas: ligeramente especiado, tostado, chocolate, caramelo y vainilla, notas que incrementan la fruta y complejidad.

Características gustativas: incrementa suavidad, explosiona el volumen y estructura sin aumentar excesivamente la sensación tánica.



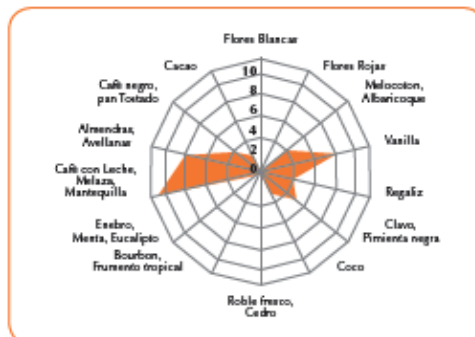
BARREL BOOST

BARREL BOOST CARAMEL

Composición: roble francés de tostado medio.

Características aromáticas: caramelo de café con leche (“Viuda de Solano” o “Werthers original”), capuchino, azúcar caramelizado, mantequilla, almendra, piñones, avellana tostada, vainilla y una ligera nota especiada.

Características gustativas: aumenta notablemente el dulzor, redondez y suavidad.

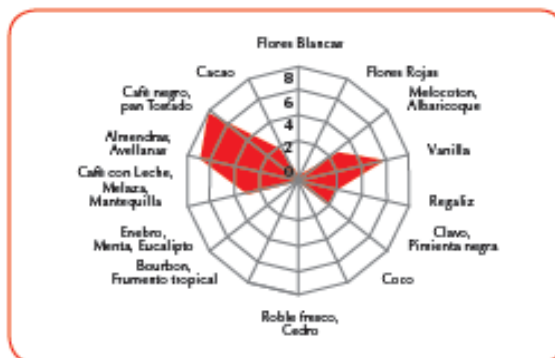


BARREL BOOST TOFFEE

Composición: roble francés tostado medio +.

Características aromáticas: café cortado, pan tostado, almendra tostada, avellanas dulces, vainilla, albaricoque. Ahumados intensos.

Características gustativas: Vinos muy redondos, dulces y suaves. Intensidad y complejidad aromática.

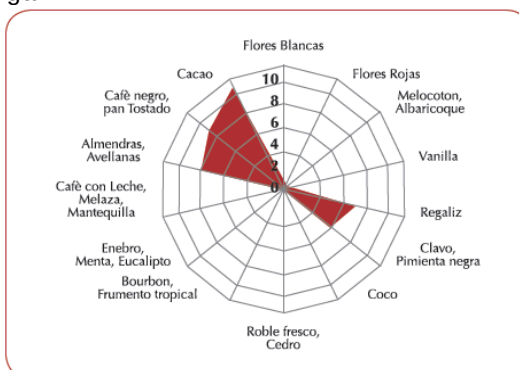


BARREL BOOST DARK CHOCOLATE

Composición: roble francés tostado medio +.

Características aromáticas: cacao negro puro, café negro, almendra tostada, avellana tostada, regaliz, pimienta. Intensifica la fruta roja en los vinos tintos.

Impacto gustativo: Resalta la intensidad tánica, el volumen, la explosión aromática y una atrayente nota dulce amarga.



BARREL BOOST

APLICACIONES

- Alargar la vida de la barrica
- Acelerar la crianza de los vinos conservados en recipientes de madera
- Dar suavidad y notas de madera a vinos blancos criados en madera y tintos de cuerpo medio.

DOSIS

Un kit de INCANTO BARREL BOOST por barrica equivale a la adición de un 25% de madera nueva tostada.

RESULTADOS ÓPTIMOS

Antes de utilizar la barrica usada se recomienda hacer un tratamiento de 2 a 4 g/hL de Stab Micro en el vino.

En paralelo se recomienda efectuar un lavado atento de la barrica con el fin de evitar el peligro de desarrollo de microorganismos contaminantes que puedan impedir alcanzar el resultado esperado.

Un buen lavado a nivel preventivo, requiere

- Prelavado con agua;
- 15 minutos de lavado con una solución al 2% de SANATON (detergente alcalino sin cloro), si es posible a 45°C, haciéndola circular o por pulverización;
- Enjuagado con agua corriente;
- 15 minutos de lavado con la solución al 2% de DETERSOL (solución ácida), haciéndola circular o por pulverización;
- Enjuague con agua corriente

Subir las dosis de producto o los tiempos de contacto en caso de barricas que han tenido contaminaciones o alteraciones organolépticas.

En caso de contaminación fuerte por *Brettanomyces*, se recomienda tratar con un sanitizante más específico – SECOBRETT – y utilizar el protocolo publicado en el portal web www.enartis.com.

MODO DE EMPLEO

- Introducir BARREL BOOST dentro de la barrica a través del esquite.
- Usando el gancho apropiado, fijar BARREL BOOST al tapón de silicona o al borde del esquite de forma que permita una extracción fácil al final del tratamiento.
- El kit BARREL BOOST es monouso.

Tiempo de contacto: mínimo 4 meses, óptimo 6 meses. Máximo 9 meses.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa que contiene el kit monouso constituido por 24 miniduelas (con una superficie equivalente a 0,45 m², que corresponde a aproximadamente el 25% de la superficie tostada de una barrica).



Envase cerrado: consérvese en lugar fresco, seco y ventilado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (CE) N. 606/2009

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.