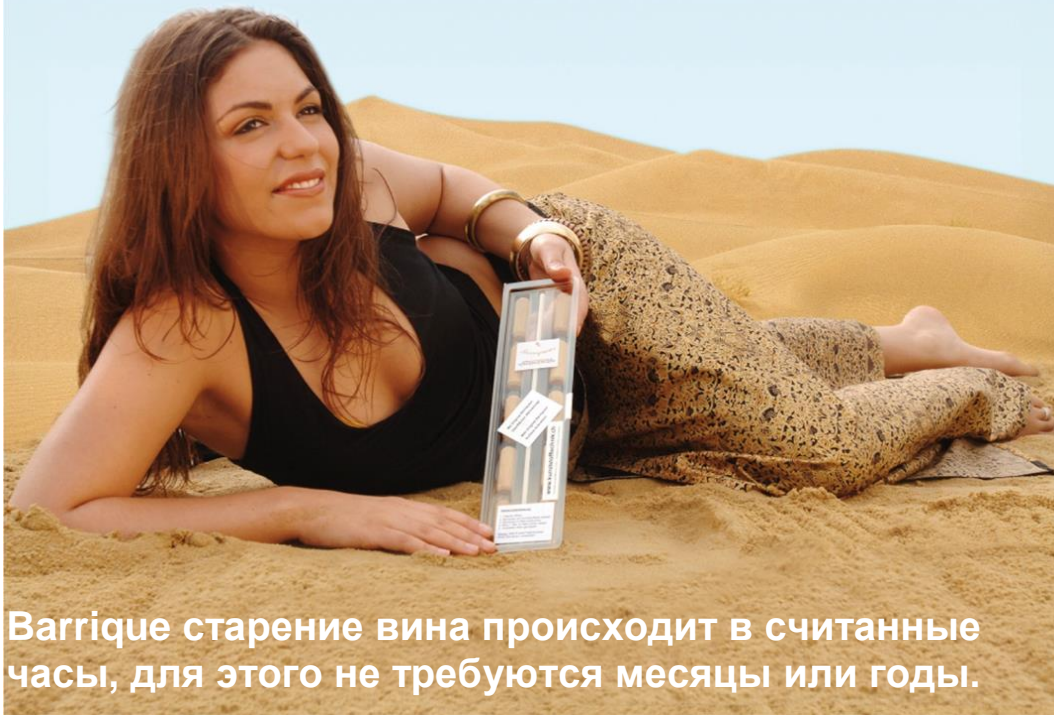
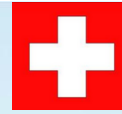




Barriqueur – инновационная обработка вина.



Barrique старение вина происходит в считанные часы, для этого – не требуются месяцы или годы.

Цель:

С помощью инновационной технологии Barrique процесс старения вина естественным образом ускоряется и происходит за короткое время (до часа), вместо нескольких месяцев или лет.

Заявление:

Barriqueur сохраняет и использует традиции виноделия, с той лишь разницей, что научился сокращать время придания вину всех качеств старого, выдержанного вина с нескольких лет до одного часа.

Принцип изготовления вина следующий:

Вино без Barrique + Barriqueur + 1 час времени активации = бочка изысканного вина. При этом мы используем только экологический, природный процесс.

Способ использования:

В открытую бутылку вина вставить пластиковый стержень с Barrique и оставить его в бутылке на час. Затем можно насладиться изысканным вкусом вина.

Материал изделия:

Для производства Barrique используют особые сорта дуба, возраст которых не менее 150 лет. Деревья для Barrique поставляют из горных лесов Франции (Ailier, Limousin, Nevers, Tronçais, Vogesen), потому что вкус вина, который дают другие сорта деревьев (каштан, акация, тополь или вишня) не обладают такими изысканными ароматами. После тщательного отбора сырья Barrique подвергаются термообработке, отчего вино впоследствии обладает приятным ароматом. При этом, чем дольше и интенсивнее идет термообработка Barrique, тем насыщеннее аромат вина. Кроме того, дубильные вещества, выделяемые из Barrique с помощью спирта, дополняют природные дубильные вещества, находящиеся в красном вине, и обогащают танинами белое вино. Наконец, к ароматам, которые дает древесина, можно добавлять, если есть желание, ваниль или корицу.