オークチップ

果実酒への「オークチップ」の浸漬が認可され、
さらに醸造工程中でも使用できるようになりました

DEMPTOS（デントス） Oak in WINE

木材は樽と同じ細目の最低１８ヶ月自然乾燥した高品質木材を使用しています。
リグニンと多糖類を豊富に含みます。トースト以外の処理は一切していません。
いかなる有機塩素または有機臭化物の汚染もありません。
厳密な品質管理とトレーサビリティーを確保。

oak in WINE
by DEMPTOS

- ◆ プレミアムワイン樽メーカー DEMPTOS 社（仏・ボルドー）のオークチップをご紹介します。
- ◆ 樽と一緒に輸入しますので、リーズナブルにご紹介いたします。納期 8 月下旬以降予定。
- ◆ お急ぎの場合には、別途直接ご相談下さい。

●オークフレーバーの着香効果
●ポリフェノールによる酸化防止効果
●静菌効果（病果の多い場合に効果的）
●テクスチャー改善 / ストラクチャー増強
●ベジタブルフレーバーの低減効果
●エラジタンニンによる色素安定化

P.L70

P.L40

P.L20

F.L70

F.L40

F.L20

E.L70

E.L40

E.L20

P グレード：もっとも細かく表面積が大きく、海外では醸造工程で使用される場合が多い。
F グレード：やや細かいチップ。海外では果汁からワインまで広く使用される。
E グレード：大きめのチップ。ワインに漬け込む場合にはこの大きさのチップを推奨。

L70：アントースト。還元臭を抑え果実香とストラクチャー増強。色素安定化に寄与するエラジタンニンを含む。
L40：ミディアムトースト。柔らかさと甘さ、トーストフレーバーの付与。
L20：ストロング。メトキシピラジンなどベジタブルフレーバーの低減。トースト香・スモーク香とスパイシーさを付与。

◆使用方法等については次ページをよくお読みください

http://www.shinwa-fc.jp　info@shinwa-fc.jp

シンワフーズケミカル株式会社
Shinwa Foods Chemical Co.,Ltd.

■ 東京本社　東京都墨田区太平 2-5-8　TEL 03-5608-7661
■ 大阪営業所　大阪市淀川区宮原 4-1-45-6F　TEL 06-6868-9200
■ 山梨営業所　山梨県山梨市万力 758-1（ワインづくり研究所）TEL 0553-34-8772
■ 福岡営業所　福岡市博多区博多駅前 4-18-19-604　TEL 092-409-9580