



	ენოლოგიური მახასიათებლები	რეკომენდებული დოზა	რეკომენდებული კონტაქტის პერიოდი
მსუბუქი წითელი ღვინოები	შავი ხილის არომატები მინერალური ტონებით (კაჟი). ცოცხალი ხასიათი აბრეშუმისებრი სტრუქტურა	R228 1,5 - 2,5 გ/ლ	ვაშლ-რძეშაჟაღა ღვინოს შემდგომ 2-4 თვე
კონცენტრირებული წითელი ღვინოები	მწიფე ხილი, სანელებლები და დელიკატურად მოხალული სანელებლების ტონები (მისაკი). მკვრივი და პირდაპირი აბრეშუმისებრი სტრუქტურა, მინერალური და კომპლექსური დაბოლოებით	R228 3 - 4 გ/ლ	იდეალური ვაშლ-რძეშაჟაღა ღვინოს დროს, ასევე მომწიფებისას 2-3 თვე
ახალგაზრდა თეთრი ღვინოები	ციტრუსი და ყვავილოვანი არომატები, თან ახლავს არომატული მინერალური ტონები	R228 0.5 - 1 გ/ლ	ალკოჰოლური ღვინოს დროს, ასევე თხელ ლექზე მომწიფებისას მინიმუმ 1 თვე
მომწიფებული თეთრი ღვინოები	მწიფე, ჯემის და მსუბუქად შებოლილი/მინერალური არომატი. მკვრივი და პირდაპირი დელიკატურად შებოლილი და მინერალური ტონები ხანგრძლივი დაბოლოებით	R228 2 - 3 გ/ლ	ალკოჰოლური ღვინოს დროს, ასევე თხელ ლექზე მომწიფებისას მინიმუმ 2 თვე



THE WORLD OF AROMAS

ძირითადი არომატული ტონები

თანამდგი არომატული ტონები

R02

წითელი ღვინო



R03

წითელი ღვინო



R228

წითელი ღვინო



R02

თეთრი ღვინო



R03

თეთრი ღვინო



R228

თეთრი ღვინო



CENOCHIPS® R02



CENOCHIPS® R03



CENOCHIPS® R228

