



	ენოლოგიური მახასიათებლები	რეკომენდებული დოზა	რეკომენდებული კონტაქტის პერიოდი
მსუბუქი წითელი ღვინოები	ცოცხალი ხილის ტონები, მოცულობის მატება.	R02 2 - 3 გ/ლ	ვაშლ-რძეშავეა დუღილის შემდგომ 2-4 თვე
კონცენტრირებული წითელი ღვინოები	წითელი კენკრა და ინტეგრირებული მუხის არომატები. (ვანილის მსუბუქი ტონი). ჰმატებს სტრუქტურას და სიმრგვალებს.	R02 3 - 5 გ/ლ	ვაშლ-რძეშავეა დუღილის შემდგომ 2-4 თვე
ახალგაზრდა თეთრი ღვინოები	მინერალურობა (უმნიშვნელო მუხის ტონები) მოცულობითი, ხალისიანი და მდგრადი გემო.	R02 0.7 - 1.5 გ/ლ	დავარგებისას 1-3 თვე
მომწიფებული თეთრი ღვინოები	თეთრი ხილი სიროფში და პიკანტური არომატები (დარიჩინი). დამრგვალებული გემო.	R02 2 - 4 გ/ლ	დავარგებისას 1-3 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

