



	ენოლოგიური მახასიათებლები	რეკომენდებული დოზა	რეკომენდებული კონტაქტის პერიოდი
მსუბუქი წითელი ღვინოები	მწიფე ხილის, ვანილის და ყავის არომატები. დამრგვალებული გემო.	R03 2 - 3 გ/ლ	ვაშლ-რძემჭავა დუღილის შემდგომ 2-4 თვე
კონცენტრირებული წითელი ღვინოები	ვანილის სპექტრი, პიკანტური ტონები, ტკბილი დაბოლოება.	R03 4 - 6 გ/ლ	ვაშლ-რძემჭავა დუღილის შემდგომ 2-4 თვე
ახალგაზრდა თეთრი ღვინოები	ეგზოტიკური ხილის ტონები, დიდი მოცულობა და ტკბილი დაბოლოება.	R03 1.5 - 2.5გ/ლ	დავარგებისას 1-3 თვე
მომწიფებული თეთრი ღვინოები	დაშაქრული ხილის და ვანილის ტონები. სრულფასოვანი ხანგრძლივი დაბოლოება.	R03 3 - 4 გ/ლ	დავარგებისას 1-3 თვე



THE WORLD OF AROMAS

ძირითადი არომატული ტონები

თანამედი 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

