

# 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を確保。

**oak in WINE**

by DEMPTOS

- ◆ プレミアムワイン樽メーカー DEMPTOS 社(仏・ポルドー)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
- テクスチャー改善 / ストラクチャー増強
- ポリフェノールによる酸化防止効果
- ベジタブルフレーバーの低減効果
- 静菌効果 (病果の多い場合に効果的)
- エラジタンニンによる色素安定化



P.L70



F.L70



E.L70



P.L40



F.L40



E.L40



P.L20



F.L20



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。使用時は最新情報をご確認ください。

<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 山梨県甲府市里吉 1-6-20-206 TEL 055-268-2826  
■ 福岡営業所 福岡市博多区博多駅前 4-18-19-604 TEL 092-409-9580