

## Espirais de madeira

Madeira (carvalho, amburana, maple) em forma de espirais para conferir caráter de envelhecimento às cervejas.

Seu formato permite tosta perfeita e uniforme na produção, garantindo qualidade e homogeneidade do sabor transferido à cerveja.

A espiral resulta numa cerveja com qualidade equiparada ao uso efetivo de barril, tanto em complexidade de sabor e aroma, como também na persistência dessas qualidades.

Devido ao seu formato e embalagem, o uso e a remoção são simples, e a transferência de sabores de madeira à cerveja é muito eficiente. Não deixa resíduos na cerveja

**Carvalho Americano:** de árvores das florestas do Missouri. Sua secagem ocorreu por 24 meses. Notas de madeira seca, lembrando bourbons, baunilha, cravo.

**Carvalho Francês:** de uma madeira ultra-premium. Sua secagem ocorreu por 24 meses. Notas: baunilha, chocolate, avelã, mel, canela, nozes.

**Carvalho Europeu:** o Carvalho Europeu ou Eslovaco, é uma opção para quem procura o carvalho Francês, pois oferece menor custo. Taninos de carvalho eslovaco são suaves e frutados. Ainda, o carvalho eslovaco adiciona um componente de tempero a mais com notas adocicadas de baunilha.

**Maple:** notas de chocolate, mel, caramelo, maple.



Comparando com o “chip de madeira”:

- o “chip”, devido ao formato irregular, está sujeito à super-tostagem em pontos aleatórios do seu corpo, o que pode resultar em aportes indesejáveis de amargor.
- os “chips” contêm matérias de granulometria diversa, podendo transferir mais ou menos sabor, o que resulta em cerveja menos homogênea de lote para lote.

Comparando com os barris de madeira:

- a espiral libera suas propriedades mais rapidamente que a madeira de barris e, praticamente, com a mesma velocidade dos “chips”.
- as espirais permitem reproduzir a cerveja com regularidade, evitando as variações de sabor por temperatura e umidade ambientes, e número de usos dos barris.

**Forma de uso:** o produto vem pronto para uso. As espirais são embaladas logo após a tosta. Se esterilizar antes de usar, pode perder características de aroma e sabor.

**Quantidade de uso:** um kit com 6 espirais para 1.000 litros de cerveja. O kit tem área de exposição idêntica à área interna de um barril de 225 litros. O kit de 2 espirais pequenas tem área de 1/5 disso. Uso em maior ou menor quantidade depende do sabor desejado para equilíbrio da cerveja.

**Tempo de contato:** dependerá da quantidade de sabor que se deseja transferir à cerveja. Mais tempo, mais sabor transferido. Outros fatores que impactam a transferência de sabor são a temperatura e o tipo da cerveja (teor de álcool, pH, teor de extrato).

**Regra geral:** para cervejas mais leves, menos madeira e menos tempo, e vice-versa.

Permite reuso após enxágue e higienização (água 80-90°C, 30 min). As espirais transferem sabores e taninos para cerveja. A cada reuso, a quantidade de sabor transferida será menor, necessitando mais tempo ou mais espirais para ter o mesmo resultado em sabor.

**Apresentação:** kit com 6 unidades de 38 x 229 mm ou kit com 2 unidades de (25 x 203 mm)

Estocar em local fresco, seco e afastado de odores fortes. Validade indefinida.