

Gamme Classic

D

D O M I N O S

## Caractéristiques techniques

Qualité	<b>Provenance</b> <b>Maturation</b>	Assemblage de chêne français qualité merrain. Vieillessement naturel à l'air libre 24 mois minimum.
Dimensions & Poids	<b>1 domino</b> <b>1 sac de dominos</b>	L : 7 cm x l : 3 cm x H : 0,9 cm = 10 kg
Conditionnement		Filet infusion alimentaire de 10 kg - Emballage PE-ALU
Chauffe	<b>Chauffe Tradition</b> <b>Durée</b>	Blonde, Moyenne, Longue 3 à 4 h
Profil organoleptique	<b>Chauffe Blonde</b> <b>Chauffe Moyenne</b> <b>Chauffe Longue</b>	Respect du fruit, développement de la fraîcheur des arômes, tanins structurants. Complexité aromatique, structure ronde, apport de gras et longueur en bouche. Intensité aromatique, notes torréfiées, sensation de fruits très mûrs, volume.
Dosage conseillé & mise en œuvre	<b>Vin rouge</b> <b>Vin blanc et rosé</b>	3 à 8 g/l à partir de la fermentation alcoolique ou en élevage. 2 à 4 g/l pendant la fermentation.
Temps de contact		4 à 6 mois - Déguster régulièrement pour un mariage chêne/vin optimum. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.
Traçabilité		Se référer à l'étiquette sur l'emballage.
Réglementation		Se référer à votre syndicat d'appellation ou à la réglementation en vigueur sur l'utilisation de « morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins ».
Stockage		À conserver hors sol dans son emballage d'origine, à température ambiante (8 à 22°C) dans un local exempt d'odeur et de pollution atmosphérique.
DLUO		Se référer à l'étiquette sur l'emballage.



Bureau Veritas Certification délivre une attestation de reconnaissance pour la maîtrise HACCP des produits Oenosylva - Attestation de conformité N° BV/177/RE

