

Gamme Flavors



C H I P S

Caractéristiques techniques

Qualité	Provenance Maturation	Assemblage de chêne français qualité merrain. Vieillessement naturel à l'air libre 24 mois minimum.
Dimensions	Granulométrie	> 7 mm
Conditionnement		Emballage qualité alimentaire PE-ALU de 10 kg.
Chauffe	Convection	Légère Moyenne Longue
Impact organoleptique		Complexité aromatique, rondeur, volume
Dosage conseillé & mise en œuvre		0,5 à 6 g/l en vinification ou durant l'élevage.
Temps de contact		Défini suite à la dégustation des vins.
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.
Traçabilité & 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

