

Gamme Flavors

G

GRANULATES

## Caractéristiques techniques

Qualité	<b>Provenance Maturation</b>	Assemblage de chêne français qualité merrain. Vieillessement naturel à l'air libre 24 mois minimum.
Dimensions	<b>Granulométrie</b>	> 2 mm & < 7 mm
Conditionnement		Emballage qualité alimentaire PE-ALU de 10 kg.
Chauffe	<b>Non chauffés</b>	Copeaux naturels pour vinification.
Impact organoleptique		Structure, intensité fruitée, longueur en bouche.
Dosage conseillé & mise en œuvre		1 à 5 g/l sur vendange et au fur et à mesure du remplissage de la cuve.
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 Œnosylva - Attestation de conformité N° BV/177/RE

