

Gamme Flavors



I N S E R T S

Caractéristiques techniques

Qualité	Provenance Maturation	Assemblage de chêne français qualité merrain. Vieillessement naturel à l'air libre 24 mois minimum.
Dimensions	2 modules	Insert 25% de bois neuf L : 30 cm x l : 3 cm x H : 0,9 cm x 18 pièces Insert 45% de bois neuf L : 30 cm x l : 3 cm x H : 0,9 cm x 30 pièces
Conditionnement		Emballage PE-ALU de 5 à 10 inserts
Chauffe	Chauffe convection	4 modalités disponibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Assemblage
Dosage conseillé & mise en œuvre	Vin rouge, blanc et rosé	À partir de la fermentation ou en élevage : Extraction lente et progressive, élargissement de la palette aromatique, affinage des tanins de la barrique, apportant gras, gourmandise et longueur, et complexité aromatique. 2 modules proposés selon les profils recherchés.
Temps de contact		Minimum 6 mois à partir de la fermentation et en élevage. À suivre en dégustation pour un bon équilibre chêne/vin. 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 Œnosylva - Attestation de conformité N° BV/177/RE

INSERTS

