

Gamme Flavors

B

B L O C K S

## Caractéristiques techniques

<b>Qualité</b>	<b>Provenance</b> <b>Maturation</b>	Assemblage de chêne français qualité merrain. Vieillessement naturel à l'air libre 24 mois minimum.
<b>Dimensions &amp; Poids</b>	<b>1 block</b> <b>1 sac de blocks</b>	L : 5 cm x l : 5 cm x H : 0,9 cm = 10 kg
<b>Conditionnement</b>		Filet infusion alimentaire de 10 kg – Emballage PE-ALU
<b>Chauffe</b>	<b>Convection</b>	Légère, moyenne, moyenne longue, moyenne +
<b>Profil organoleptique</b>	<b>Chauffe Légère</b> <b>Chauffe Moyenne</b> <b>Chauffe M Longue</b> <b>Chauffe Moyenne +</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. Notes épicées et fumées contribuant à la rondeur et la structure.
<b>Dosage conseillé &amp; mise en œuvre</b>	<b>Vin rouge</b> <b>Vin blanc et rosé</b>	2 à 5 g/l à partir de la fermentation alcoolique ou en élevage. 1 à 4 g/l pendant la fermentation alcoolique ou en élevage.
<b>Temps de contact</b>		3 à 6 mois – A partir de la fermentation ou en élevage. <i>N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.</i>
<b>Traçabilité</b>		Se référer à l'étiquette sur l'emballage.
<b>Réglementation</b>		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 ».
<b>Stockage</b>		À conserver hors sol dans son emballage d'origine, à température ambiante dans un local exempt d'odeur et de pollution atmosphérique.
<b>DLUO</b>		Se référer à l'étiquette sur l'emballage.

