

## Gamme Flavors



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 de 20 à 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>	Respect du fruit, développement de la fraîcheur des arômes tanins structurants.
	<b>Chauffe Moyenne</b>	Complexité aromatique, structure ronde, apport de gras et longueur en bouche.
	<b>Chauffe M Longue</b>	Intensité aromatique, notes torréfiées, sensation de fruit très mûrs, volume.
	<b>Chauffe Moyenne +</b>	Notes épicées et fumées contribuant à la rondeur et la structure.
<b>Dosage conseillé &amp; mise en oeuvre</b>	<b>Vin rouge</b>	2 à 5 g/l à partir de la fermentation alcoolique ou en élevage.
	<b>Vin blanc et rosé</b>	1 à 4 g/l à partir de la fermentation alcoolique ou en élevage.
<b>Temps de contact</b>	3 à 6 mois – A partir de la fermentation ou en élevage Nous consulter pour un dosage personnalisé.	
<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>Traçabilité &amp; DLUO</b>	Se référer à l'étiquette sur l'emballage.	