

Caractéristiques techniques

Gamme Flavors

C

C H I P S

Qualité **Provenance** Assemblage de chêne français qualité merrain
Maturation Vieillesse naturelle à l'air libre de 20 à 24 mois minimum

Dimensions & Poids **Granulométrie** > 7 mm

Conditionnement Emballage qualité alimentaire PE-ALU de 10 kg + filet

Chauffe **Convection** Légère, moyenne, moyenne longue



Profil organoleptique Complexité aromatique, rondeur, volume

Dosage conseillé & mise en oeuvre 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 dans un local exempt d'odeur et de pollution atmosphérique.

Traçabilité & DLUO Se référer à l'étiquette sur l'emballage.

