

Caractéristiques techniques

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

Dimensions & Poids **Granulométrie** > 2mm & < 7mm

Conditionnement Emballage qualité alimentaire PE-ALU ou PAPIER de 10 kg

Chauffe **Non chauffés** Copeaux naturels pour vinification Sans Chauffe

Profil organoleptique Structure, intensité fruitée, longueur en bouche.

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

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



Bureau Veritas délivre une attestation pour la maîtrise HACCP des produits CEnosylva fabriqués par LES ATELIERS DU CHÊNE - Attestation de conformité N° BV/177/R.

Gamme Flavors

G

GRANULATES