

Gamme Classic



I N S E R T S

Caractéristiques techniques

Essebce	Maturation	Chêne Vieillessement naturel à l'air libre de 20 mois minimum
Dimensions & Poids	2 modules	Insert 37 % de bois neuf L : 30 cm x l : 2,5 cm x H : 2,6 cm x 9 pièces Insert 75 % de bois neuf L : 30 cm x l : 2,5 cm x H : 2,6 cm x 18 pièces
Conditionnement		Emballage PE-Alu de 5 à 10 inserts
Chauffe	Chauffe à cœur	Blonde, moyenne, longue  Chauffe à cœur
Profil organoleptique	Vins 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 développant des arômes de torréfaction subtils et complexes. 2 modules proposés selon les profils recherchés.
Dosage conseillé & mise en oeuvre	Vin rouge	3 à 7 g/l à partir de la fermentation alcoolique ou en élevage.
	Vin blanc et rosé	1 à 4 g/l à partir de la fermentation alcoolique ou en élevage.
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.
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.