

Gamme Flavors



B L O C K S

Caractéristiques techniques

Qualité	Maturation	Chêne Vieillessement naturel à l'air libre de 20 mois minimum
Dimensions & Poids	1 block 1 sac de blocks	L : 5 cm x l : 5 cm x H : 0,9 cm = 10 kg
Conditionnement		Filet infusion alimentaire de 10 kg – Emballage PE-ALU
Chauffe	Convection	Légère, moyenne, moyenne longue, Moyenne +  Chauffe Convection
Profil organoleptique	Chauffe Légère	Respect du fruit, développement de la fraîcheur des arômes tanins structurants.
	Chauffe Moyenne	Complexité aromatique, structure ronde, apport de gras et longueur en bouche.
	Chauffe M Longue	Intensité aromatique, notes torréfiées, sensation de fruit très mûrs, volume.
	Chauffe Moyenne +	Notes épicées et fumées contribuant à la rondeur et la structure.
Dosage conseillé & mise en oeuvre	Vin rouge	2 à 5 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	3 à 6 mois – A partir de la fermentation ou en élevage Nous consulter pour un dosage personnalisé.	
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.	