

Gamme Flavors

C

C H I P S

Caractéristiques techniques

Qualité

Maturation

Chêne
Vieillessement naturel à l'air libre de 20 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.