

Gamme Flavors

G

GRANULATES

## Caractéristiques techniques

### Qualité

### Maturation

Chêne  
Vieillessement naturel à l'air libre de 20 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.