

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	Convection	Légère, moyenne, longue
		 Chauffe Convection
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.