

COPEAUX

CHÊNE
DE CENTRE FRANCE



AROMOAK®
TRADITIONS DU FUTUR

Chauffe Braséro

Produits Bois Oenologiques pour l'Élevage des Vins

Spécifications : Copeaux / Chauffe Braséro

ORIGINE DU BOIS / GRAINS	Centre France (<i>Loches, Bercé, Jupille, Châteauroux</i>) / Grains fins
SÉCHAGE	36 mois à l'air libre sur parc à bois
TORRÉFACTION	Braséro, façon tonnelier. Feu de bois ouvert
UTILISATION	Sur les vins blancs ou rouges. Après les fermentations ou en cours d'élevage
TEMPS DE CONTACT	Outil d'aromatisation : de 1 à 5 mois Résultats rapides. Déguster périodiquement.
DOSES D'EMPLOI	De 1 à 6 grammes par litre. La durée de macération s'établit en fonction des objectifs œnologiques recherchés. Prendre l'avis de votre œnologue ou nous consulter.
DURÉE DE VIE	1 utilisation
DIMENSIONS* / CONDITIONNEMENT	Taille approximative de 0,5 cm à 1 cm. Sac en coton alimentaire de 7,5 kg.
CODE PRODUIT	QCOPFRCH
CONTRÔLE ET ANALYSE	Pesticides organophosphores, pesticides organochlorés, pesticides pyrethroides, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.



EFFETS SENSORIELS

Elargissement de la palette aromatique du vin :
notes épicées, grillées, vanillées, arômes fumés
en fonction de l'apport.

Développe la sensation de sucrosité.

Augmentation du volume et de la structure en bouche
(gras, suavité, longueur, élégance ...)

Apport rapide des caractères boisés du vin

Correction de certains défauts : manque de maturité, tannins secs...

TYPE DE CHAUFFE

MOYENNE - FORTE
(possibilité de mixer avec du bois naturel)

** Données indicatives. Document non-contractuel.*



A R O M O A K®