

INSERT BARRIQUE

CHÊNE
DE CENTRE FRANCE



AROMOAK®
TRADITIONS DU FUTUR

Chauffe Braséro

Produits Bois Oenologiques pour l'Élevage des Vins

Spécifications : Insert Barrique / Chauffe Braséro

ORIGINE DU BOIS / GRAINS	Forêts du 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								
DESCRIPTION*	Nbre de Tronçons	4	5	6	7	8	9	10	
	Nbre de Baguettes	36	45	54	63	72	81	90	
	Surface totale m ²	0,464	0,54	0,696	0,810	0,928	1,04	1,116	
	Potentiel extractif**	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%	
	Format d'une baguette	29 cm x 1 cm x 1 cm							
	Matériau du filet	Coton ou polypropylène - qualité alimentaire							
	Mode d'insertion	Libre par trou de bonde - Livré avec un crochet inox							
* données indicatives ** 1 an, fût de 225 L									
TEMPS DE CONTACT	Produit d'élevage : de 6 à 12 mois. Possibilité de faire passer 2 vins.								
DURÉE DE VIE	12 mois utiles								
CODE PRODUIT	QINSFRCH								
CONTRÔLE ET ANALYSE	Pesticides organophosphores, pesticides organochlorés, pesticides pyrethroides, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.								



EFFETS SENSORIELS

Augmentation des performances aromatiques et organoleptiques de la barrique.

Respect du fruit grâce à une extraction lente et progressive du bois.

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 ...)

TYPE DE CHAUFFE

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

* Données indicatives. Document non-contractuel.



A R O M O A K®