

SEGMENTS HYDRO CÉRAMIQUE



AROMOAK®

TRADITIONS DU FUTUR

Chauffe Hydro Céramique

Produits Bois Oenologiques pour l'Élevage des Vins

Spécifications : Segments Hydro Céramique

ORIGINE DU BOIS/GRAINS	Centre France (Loches, Bercé, Jupille, Châteauroux) /Grains fins
SÉCHAGE	36 mois à l'air libre sur parc
TORRÉFACTION CONTRÔLÉE	Torréfaction par céramique à cœur après imbibition de vapeur d'eau pure
UTILISATION	Sur les vins rouges et les vins blancs. En phase d'élevage et/ou à partir de la fermentation alcoolique
TEMPS DE CONTACT	Au moins 3 mois. Possibilité de faire passer deux vins.
DOSES D'EMPLOI	1 sac de 10 kg correspond au potentiel aromatique de 2,6 barriques de 225 L.
DURÉE DE VIE	12 mois utiles
DIMENSIONS*/ CONDITIONNEMENT	7 cm x 5 cm x 1 cm Conditionnés en sacs infusion polypropylène de 10kg
CODE PRODUIT	QPLA5FRCMHYD
CONTRÔLE ET ANALYSES	Pesticides organophosphores, pesticides oragnochlorés, pesticides pyrethoïdes, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.



La cuisson Hydro Céramique assure une qualité constante, offre une très bonne pénétration de la chauffe et oriente le profil aromatique des bois.

EFFETS SENSORIELS

Développe une structure tannique élégante et bien intégrée.
Apporte de la suavité et de la sucrosité au vin dans le respect du fruit.

TYPE DE CHAUFFE

DOUCE

Apport structurant.
Finesse aromatique. Douceur et élégance.

MOYENNE

Sensation de sucrosité.
Notes florales et vanillées. Complexité aromatique.

MOYENNE +

Sensation suave.
Notes de torréfaction et d'épices.

**Données indicatives. Document non-contractuel.*



A R O M O A K®

HYDRO CERAMIC WAFERS



AROMOAK®

TRADITIONS OF THE FUTURE

Hydro Ceramic Toasting

Enological oak products for ageing wines

Technical Specifications : Wafers/Hydro Ceramic toasting

WOOD ORIGIN/GRAIN SELECTION	Frenh Oak (Loches, Bercé, Jupille, Châteauroux) / Fine grain
DRYING	Natural air drying for at least 36 months
TOASTING	Ceramic toasting to the heart after being saturated by pure steam
USE	On whites and reds. During aging and/ or alcoholic fermentation.
CONTACT TIME	At least 3 months. Possibility of treating two wines over the same wafers.
DOSAGE	10 kg bag = 2,6 barrels 225 L
LIFESPAN	12 months of use
DESCRIPTION*	7 cm x 5 cm x 1 cm Packed in 10 kg infusion polypropylene bags
PRODUCT CODE	EXAQPLA5FRMHYD
ANALYSIS AND CONTROL	Pesticides organophosphores, pesticides oragnochlorés, pesticides pyrethoïdes, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.



Hydro Ceramic Toasting ensures consistent quality along
with a very deep wood cooking.
Adjusts the oak's aromatic profile.

SENSORIAL EFFECTS

Develops a tannic structure with finesse and elegance,
bringing to the wine smoothness and a gentle finish.
Respect of fruit.

KIND OF TOASTING

LIGHT TOAST

Contributes to tannic structure.
Aromatic finesse, softness and elegance.

MEDIUM TOAST

Sweetness.
Floral and vanilla nuances. Greater aromatic complexity.

MEDIUM + TOAST

Sweet sensation.
Hints of toastiness and spicy aromas.

** Indicative datas. Non contractual document.*



A R O M O A K®