

COLLIER 17 LAMES

CHÊNE
DE CENTRE FRANCE



AROMOAK®
TRADITIONS DU FUTUR

Chauffe Braséro

Produits Bois Oenologiques pour l'Élevage des Vins

Spécifications : Collier 17 Staves-Lames / 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	
UTILISATION	Le système de colliers est pratique et flexible. Les douelles s'adaptent facilement aux différents contenants. Le nombre de colliers de lames et le temps de contact sont déterminés en fonction des caractéristiques organoleptiques du vin et de l'objectif à atteindre en élevage. L'installation peut se faire en cuve vide ou pleine.
TEMPS DE CONTACT	Produit d'élevage : de 6 à 12 mois. Possibilité de faire passer 2 vins.
DOSES D'EMPLOI	1 collier de 17 lames correspond au potentiel aromatique de 1,5 barrique de 225 L.
DURÉE DE VIE	12 mois utiles
DESCRIPTION*	Assemblage de 17 lames de chêne, percées à 1 extrémité et reliées par un collier d'attache. Dimensions : 91 cm x 17 cm x 5,3 cm - Diamètre du trou : 1,2 cm Poids : 5,21 kg
CODE PRODUIT	QLAM17FRCH
CONTRÔLE ET ANALYSE	Pesticides organophosphores, pesticides organochlorés, pesticides pyrethroides, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.



EFFETS SENSORIELS

Comparable à l'élevage en barrique selon la quantité de bois apporté.

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®