

COLLIER 17 LAMES

CHÊNE
DU MISSOURI-USA



Vinéa STAVES

TRADITIONS DU FUTUR

Chauffe Céramique

Produits Bois Oenologiques pour l'Élevage des Vins

Spécifications : Collier 17 Lames / Chauffe Céramique

ORIGINE DU BOIS / GRAINS	Forêts (Quercus Alba) du Missouri - USA / Grains fins.
SÉCHAGE	26 mois à l'air libre sur parc à bois
TORRÉFACTION CONTRÔLÉE	Torréfaction par Radiance Céramique à Cœur
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 : au moins 3 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	QVNA17US
CONTRÔLE ET ANALYSE	Pesticides organophosphores, pesticides organochlorés, pesticides pyrethroides, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.



Vinéa STAVES

La chauffe par Radiance assure une qualité constante, offre une très bonne uniformité chromatique et oriente le profil aromatique des bois.

EFFETS SENSORIELS

Forte présence.
Enrichit et complexifie le vin en arômes

TYPE DE CHAUFFE

DOUCE

Finesse aromatique.
Douceur et Élégance.

MOYENNE

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

MOYENNE +

Présence.
Notes de torréfaction. Arômes : café, épices, pain grillé.

** Données indicatives. Document non-contractuel.*



AROMAK®