

SEGMENTS

CHÊNE
DE CENTRE FRANCE



AROMOAK®
TRADITIONS DU FUTUR

Chauffe Braséro

Produits Bois Oenologiques pour l'Élevage des Vins

Spécifications : Segments / 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 rouges et les vins blancs. En phase d'élevage, à partir de la fermentation malolactique.
TEMPS DE CONTACT	Produit d'élevage : de 6 à 12 mois. Possibilité de faire passer 2 vins.
DOSES D'EMPLOI	1 sac de 5 kg correspond au potentiel aromatique de 1,3 barrique de 225 L.
DURÉE DE VIE	12 mois utiles
DIMENSIONS* / CONDITIONNEMENT	7 cm x 5 cm x 1 cm Sac en polypropylène alimentaire de 5 kg.
CODE PRODUIT	QPLA5FRCH
CONTRÔLE ET ANALYSE	Pesticides organophosphores, pesticides organochlorés, pesticides pyrethroides, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.



EFFETS SENSORIELS

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

** Données indicatives. Document non-contractuel.*



A R O M O A K®