

Technická specifikace

Kvalita	Původ Zrání (seasoning)	Francouzský dub výběrové kvality ze směsi francouzských lesů Přirozené venkovní zrání (seasoning) minimálně 24 měsíců
Rozměry a hmotnost	1 doužka Balení po 18 doužkách	D: 94 cm x š: 5 cm x v: 0,9 cm Ekvivalent 2 m ² Vliv 100% nového sudu z francouzského dubu
Balení	Potravinářská atestace	Karton s 5 baleními po 18 doužkách v PE-Alu sáčku Karton s 90 doužkami ≈ 26,5 kg
Toasting	Chauffe à coeur	Infračervené: lehké (light), střední (medium), dlouhé (long)
Aplikace a organoleptický profil	Červené víno	1-1,5 doužky: 0,11 m ² /hl (Potenciální extrakce 7-15 % nového dubového sudu), aromatická komplexnost, ovocný charakter, svěžest, zakulacenost, sladkost 2 doužky: 0,22 m ² /hl (Potenciální extrakce 25 % nového dubového sudu), aromatická komplexnost a intenzita, jemné kořenité a pražené tóny, objem, harmonická struktura, sladkost, mohutný závěr 3-4 latě: 0,34 m ² až 0,45 m ² /hl (Potenciální extrakce 35-50 % nového dubového sudu) aromatická intenzita, zaoblená struktura, objem, vjem velmi zralého ovoce
	Bílé a růžové víno	1-2 latě: 0,11 m ² až 0,22 m ² /hl (Potenciální extrakce 10-20 % nového dubu) komplexnost, objem, mohutný závěr
Doba kontaktu		Minimálně 6 až 9 měsíců od zahájení alkoholického kvašení nebo během zrání. Pravidelně ochutnávejte pro posouzení správné rovnováhy mezi vínem a dubovým dřevem. <i>Pro více informací nás prosím kontaktujte.</i>
Sledovatelnost		Viz etiketa výrobku
Skladování		Skladujte v původním obalu při pokojové teplotě v dobře větraných prostorách. Výrobek je citlivý na okolní kontaminující látky a pachy.



Bureau Veritas vydává certifikát pro naše zvládnutí systému HACCP u produktů Oenosylva vyrobených společností LES ATELIERS DU CHÊNE- Certifikát shody č. BV/177/RE

STAVES 9



Hlubkový infračervený toast

