

Technické charakteristiky

Kvalita	Původ Zrání	Francouzský dub v kvalitě pro výrobu sudů (stave-quality) pocházející z výběru francouzských lesů Přirozené venkovní zrání po dobu minimálně 24 měsíců
Rozměry a hmotnost	1 domino 1 pytel dubových segmentů	D: 7 cm x š: 3 cm x V: 0,9 cm = 10 kg = ekvivalent 2,5 barikových sudů 225 l = 5 m ² Účinek odpovídající 100% novým sudům z francouzského dubu
Balení		Infuzní síťovaný pytel 10 kg – PE-ALU sáček
Vypalování	Tradiční dřevem Doba trvání	Lehké, střední, dlouhé 3 až 4 h
Organoleptické vlastnosti	Lehké vypalování Střední vypalování Dlouhé vypalování	Zachování ovocného charakteru, rozvoj svěžích aromat, taniny pro podporu struktury Aromatická komplexnost, harmonická struktura, plnost na patře a mohutný závěr Aromatická intenzita, tóny pražení, vjem velmi zralého ovoce, objem
Aplikace a použití	Červené víno Bílé a růžové víno	3 až 8 g/l (potenciální extrakce srovnatelná s 30–80 % nových dubových sudů) Určeno pro použití během alkoholové fermentace nebo zrání. 2 až 4 g/l (potenciální extrakce srovnatelná s 20–40 % nových dubových sudů) Určeno pro použití během fermentace
Doba kontaktu		Minimálně 4 až 6 měsíců – Pravidelně ochutnávat pro posouzení optimální rovnováhy mezi vínem a dubovým dřevem <i>V případě potřeby dalších informací nás prosím kontaktujte.</i>
Sledovatelnost		Viz etiketa výrobku
Skladování		Skladovat v původním obalu při pokojové teplotě v dobře větraných prostorách. Produkt je citlivý na kontaminaci okolními vlivy a pachy.



Bureau Veritas potvrzuje certifikaci systému HACCP pro produkty Œenosylvavyrobené společností LES ATELIERS DU CHÊNE– Certifikát shody č. BV/177/RE

DOMINOS

