

BLOCS

Technická specifikace

Kvalita	Původ Zrání dřeva	Francouzský dub v kvalitě pro výrobu sudů (stave quality) ze směsi francouzských lesů Přirozené vysychání pod širým nebem minimálně 24 měsíců
Rozměry a hmotnost	1 blok 1 pytel bloků	d: 5 cm x š: 5 cm x v: 0,9 cm = 10 kg
Balení	Potravinářská atestace	Infuzní síťovaný pytel 10 kg – PE-ALU sáček
Toastování	Chauffe à coeur	Infračervené: lehké, střední, intenzivní
Senzorický profil	Lehké toastování Střední toastování Intenzivní toastování	Zachování ovocného charakteru, rozvoj svěžích aromat, třísloviny pro strukturu těla Aromatická komplexnost, taninová 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 7 g/l pro použití během alkoholové fermentace nebo pro školení vína 1 až 4 g/l pro použití během alkoholové fermentace nebo pro školení vína
Doba kontaktu		Minimálně 4 až 6 měsíců od alkoholové fermentace nebo během školení vína Pravidelně ochutnávejte pro posouzení správné rovnováhy mezi vínem a dřevem. <i>Pro další informace 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 kontaminanty a pachy.



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

