



## Technické charakteristiky

<b>Kvalita</b>	<b>Původ Zrání</b>	Prvotřídní francouzský dub ze směsi francouzských lesů. Přirozené venkovní zrání minimálně 24 měsíců
<b>Rozměry &amp; hmotnost</b>	<b>1 douška Balení 8 doušek</b>	D: 94 cm x Š: 5 cm x V: 1.8 cm Odpovídá 1m <sup>2</sup>
<b>Balení</b>		4 balení po 8 douškách v PE-Alu pytli. 10Krabice s 32 tyčemi = 4 m <sup>2</sup> = 16 kg.
<b>Toastování</b>	<b>Konvekční</b>	Lehké, střední a dlouhé
<b>Aplikace &amp; organoleptický profil</b>	<b>Koncentrované červené víno</b>	<b>0.5 až 2 doušky/hl:</b> Komplexnost, vanilka, višně, délka a sladkost na patře.
	<b>Lehké červené víno</b>	<b>0.5 až 1.5 doušek/hl:</b> Komplexnost, ovocné tóny, koření, objem a struktura
<b>Doba kontaktu</b>		Minimálně 12 až 14 měsíců od alkoholového kvašení nebo během zrání. Pravidelně ochutnávejte pro posouzení správné rovnováhy mezi vínem a dubem. Prosím, kontaktujte nás pro jakékoliv dotazy.
<b>Dohledatelnost původu</b>		Viz štítek na výrobku.
<b>Skladování</b>		Skladujte v původním obalu při pokojové teplotě v dobře větraných prostorách. Výrobek je citlivý na okolní kontaminanty a pachy.



Bureau Veritas issues a certificate for our HACCP mastery of Oenosylva products manufactured by LES ATELIERS DU CHÊNE- Certificate of conformity N° BV/177/RE

