



Technické charakteristiky

Kvalita	Původ Zrání	Prvotřídní francouzský dub ze směsi francouzských lesů. Přirozené venkovní zrání minimálně 24 měsíců
Kvalita & hmotnost	1 douška Balení 14 doušek	D: 94 cm x Š: 5 cm x V: 1.2 cm Odpovídá 1,65 m ²
Balení	Potravinářská kvalita	Krabice s 5 baleními po 14 douškách v PE-Alu pytlí. Krabice se 70 douškami ≈ 26.5 kg
Toustování	Konvekční	Lehké, střední, středně dlouhé, střední+
Aplikace & organoleptický profil	Lehké toustování Střední toustování Středně dlouhé toustování Medium+ toustování	1 až 3 doušky/hl Respektuje ovoce, svěžest, sladkost. Jemné koření a toustované tóny, kulatost. Aromatická intenzita, toustované tóny, objem, silný závěr. Kořenité a kouřové tóny, kulatost, struktura.
Doba kontaktu		Minimálně 8 až 10 měsíců od alkoholového kvašení nebo během zrání. Pravidelně ochutnávejte pro posouzení správné rovnováhy mezi vínem a dubem. <i>Prosím, kontaktujte nás v případě potřeby více informací.</i>
Dohledatelnost původu		Viz štítek na výrobku.
Skladování		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 Œenosylva products manufactured by LES ATELIERS DU CHÊNE- Certificate of conformity N° BV/177/RE

