

# INSERTS

## Technické charakteristiky

<b>Kvalita</b>	<b>Původ Zrání</b>	Prvotřídní francouzský dub ze směsi francouzských lesů. Přirozené venkovní zrání minimálně 24 měsíců.
<b>Rozměry</b>	<b>2 typy</b>	25 % dopad nového sudu z francouzského dubu o obj. 225l: D: 30 cm x Š: 3 cm x V: 0.9 cm x 18 45 % dopad nového sudu z francouzského dubu o obj. 225l: D: 30 cm x Š: 3 cm x V: 0.9 cm x 30
<b>Balení</b>		Box of 5 to 10 inserts in PE-Alu bag
<b>Toustování</b>	<b>Konvekční</b>	lehké, střední, středně dlouhé, mix
<b>Aplikace &amp; implementace</b>	<b>Víno červené, bílé a růžové</b>	Použité během fermentace nebo zrání. Pomalá a postupná extrakce. Rozšíření aromatické palety. Zjemnění tříslovin sudu, přinášející výraznost, sladkost, délku a aromatickou komplexnost 2 navrhované typy podle požadovaných profilů
<b>Doba kontaktu</b>		Minimálně 6 měsíců od alkoholového kvašení nebo během zrání Pravidelně ochutnávejte pro posouzení správné rovnováhy mezi vínem a dubem. <i>Pro další informace nás prosím kontaktujte.</i>
<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 Œenosylva products manufactured by LES ATELIERS DU CHÊNE- Certificate of conformity N° BV/177/RE

