

S

P

I

H

C

Technické charakteristiky

Kvalita	Původ Zrání	Stave-quality French oak from a blend of French forests Natural outdoor seasoning 24 months minimum
Rozměry	Granulometrie	> 7 mm
Balení	Potravinářská kvalita	Infuzní síťovaný pytel 10 kg – PE-ALU pytel
Toustování	Konvekční	Lehké Střední Středně dlouhé
Organoleptický profil	Aromatická komplexnost, kulatost, objem	
Aplikace & implementace	0,5 až 6 g/l pro použití během alkoholového kvašení nebo pro zrání	
Doba kontaktu	Určeno na základě ochutnávky vína	
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.	

