

# BLOCKS

## Technické charakteristiky

<b>Kvalita</b>	<b>Původ Zrání</b>	Prvotřídní francouzský dub ze směsi francouzských lesů. Přirozené venkovní zrání minimálně 24 měsíců
<b>Kvalita &amp; hmotnost</b>	<b>1 blok 1 balení bloků</b>	D: 5 cm x Š: 5 cm x V: 0,9 cm = 10 kg
<b>Balení</b>	<b>Potravinářská kvalita</b>	Infuzní síťovaný pytel 10 kg – PE-ALU pytel
<b>Toustování</b>	<b>Konvekční</b>	Lehké, střední, středně dlouhé, střední+
<b>Aplikace &amp; organoleptický profil</b>	<b>Lehké toustování Střední toustování Středně dlouhé toustování Medium+ toustování</b>	Respektuje ovoce, svěžest, sladkost. Jemné koření a toustované tóny, kulatost. Aromatická intenzita, toustované tóny, objem, silný závěr. Kořenité a kouřové tóny, kulatost, struktura.
<b>Doba kontaktu</b>		3 až 6 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>
<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 Œnosylva products manufactured by LES ATELIERS DU CHÈNE- Certificate of conformity N° BV/177/RE

