

STAVES 12

Kvalita	Původ Zrání dřeva	Francouzský dub v kvalitě pro výrobu doužek, výběr z francouzských lesů Přírodní venkovní zrání dřeva minimálně 24 měsíců
Rozměry a hmotnost	1 doužka Balení 14 doužek	L: 94 cm x l: 5 cm x H: 1,2 cm Ekvivalent 1,65 m ²
Balení	Potravinářská kvalita	Krabice s 5 baleními po 14 doužkách v PE-Alu sáčku Krabice se 70 doužkami ≈ 26,5 kg
Vypalování	Chauffe à coeur	Infračervené: lehké, střední, dlouhé
Aplikace a organoleptický profil	Červené víno	0,5 až 1,5 doužky: 0,11 m ² /hl (Potenciální extrakce 7–15 % nového dubového sudu) aromatická komplexnost, ovocný charakter, svěžest, zakulacenost, sladkost 2 doužky: 0,22 m ² /hl (Potenciální extrakce 25 % nového dubového sudu) aromatická komplexnost a intenzita, jemné kořenité a pražené tóny, objem, dobře strukturované tělo, sladkost, výrazný závěr 4 doužky: 0,34 m ² až 0,45 m ² /hl (Potenciální extrakce 35–50 % nového dubového sudu) aromatická intenzita, dobře strukturované tělo, objem, tóny velmi zralého ovoce
	Bílá a růžová vína	1–2 doužky: 0,11 m ² až 0,22 m ² /hl (potenciál extrakce 10–20 % nového dubu), komplexnost, plnost, výrazný závěr
Doba kontaktu		Minimálně 8 až 10 měsíců od alkoholové fermentace nebo během zrání Pravidelně ochutnávejte pro posouzení správné rovnováhy mezi vínem a dubovým dřevem. <i>Pro další informace nás prosím kontaktujte.</i>
Sledovatelnost		Viz etiketa 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 CEnosylva products manufactured by LES ATELIERS DU CHÊNE - Certificate of conformity N° BV/177/RE

