



Les Copeaux XtraChêne ont été créés pour apporter une nuance moderne aux vins tant au nez qu'en bouche, en vinification, en élevage ou en touche finale.



Copeaux chêne français chauffe Légère

Les Copeaux chauffe Légère apportent des notes fruitées et douces. Au palais, l'apport tannique des Copeaux chauffe Légère permet de remplir le milieu de bouche et donne une sensation de sucrosité. Cette chauffe permet de développer la sensation de fruits mûrs des vins.



Copeaux chêne français chauffe Moyenne

Les Copeaux chauffe Moyenne se caractérisent par leur variété aromatique et leur complexité. Ils apportent de la longueur et du volume en bouche. Cette chauffe donne des tannins doux pour un meilleur équilibre du vin.

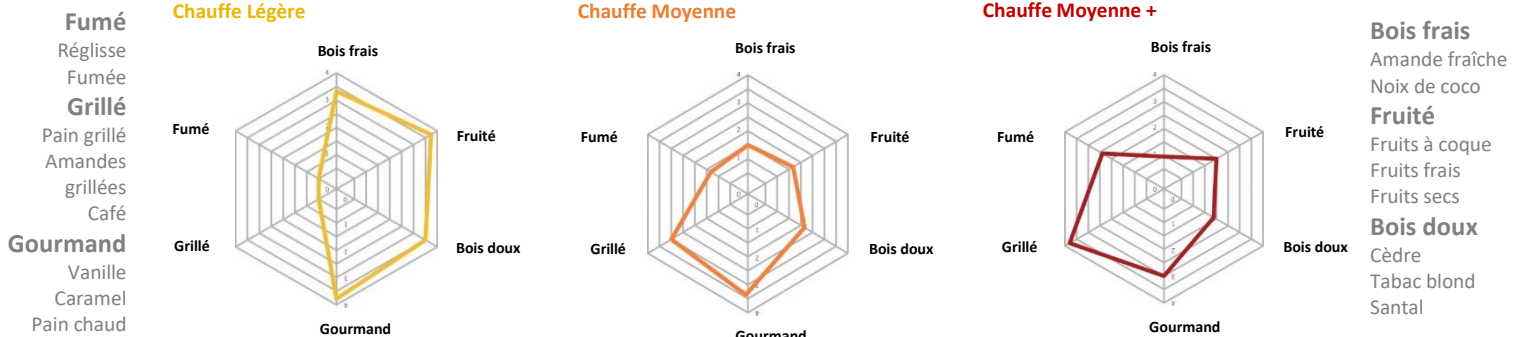


Copeaux chêne français chauffe Moyenne+

Les Copeaux chauffe Moyenne+ apportent un profil aromatique tourné vers les arômes de torréfaction et des notes de grillé. En bouche, cette chauffe améliore le potentiel du vin, augmente sa longueur et, en finale, il révèle le fruité du vin.

Profil aromatique :

CHÊNE Français



Informations techniques

Dimensions : éclats de bois de chêne dont la taille se situe autour de 12mm.

Déplacement : 2 litres par kg.

Conditionnement

Sac en polyéthylène (apte au contact alimentaire) de 10 kg en vrac ou en filets à infusion de 5 kg (en PE HD recyclable).

Mode d'emploi

Dose : 1 à 4 g/l.

Les Copeaux sont mis au contact direct du moût en fermentation ou du vin, par immersion des filets et pendant un temps de 1 à 2 mois.

