

DÉRIVÉS DU BOIS

Vinextase®
CENOLOGIE

Nous nous employons à sélectionner pour vous les meilleurs chênes de qualité tonnellerie des forêts françaises et nord-américaines.

NUANCE	PROPRIÉTÉS	UTILISATIONS	AROMES
ECLATS DE CHÊNE NON CHAUFFÉS			
Fraîcheur Filet 10 kg	En FA Apporte gras, rondeur et sucrosité. Augmente expression des notes fruitées. Réduction des notes herbacées. Stabilisation couleur.	Dose 1-2 g/l	Vanille fraîche, noix de coco
ECLAT DE CHÊNE CHAUFFÉS			
Epicé Filet 5 kg	En vinification : Augmentation de la complexité aromatique des vins en association avec Nuance fraîcheur. En élevage : Apporte gras, rondeur et complexité avec des notes boisées.	0.5 g/l – 2 g/l A raisonner en fonction des vins 2 à 4 g/l pendant 1 mois	Pain d'épice, cannelle, girofle et vanille
Torréfié Filet 5 kg	En vinification : Augmentation de la complexité aromatique des vins en association avec Nuance fraîcheur. En élevage : Apporte gras, rondeur et complexité avec des notes boisées.	0.5 g/l – 2 g/l A raisonner en fonction des vins 2 à 4 g/l pendant 1 mois	Notes emphyreumatiques grillées, moka

Toutes les fiches produits et sécurités sont téléchargeables sur : www.vinextase.com