

BALANCE & STRUCTURE

MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

Un produit de la gamme
feelwood!

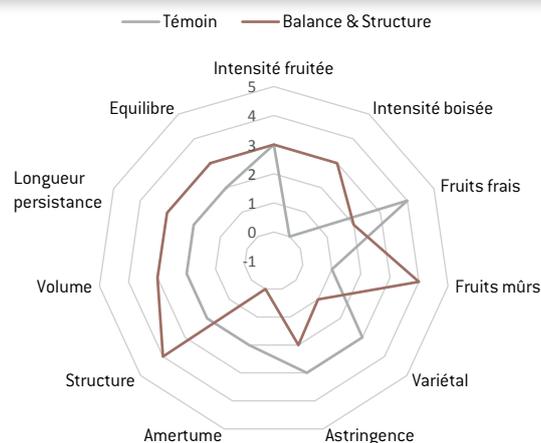
↓ CARACTERISTIQUES

-  100 % Chêne Français pour la vinification
-  Maturation des bois naturelle à l'air libre 24 mois minimum
-  Assemblage de chauffes: Non chauffé, chauffe légère et chauffe moyenne
-  Copeaux (≈10 x 5 x 1 mm)

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Recette de bois frais et chauffé, **BALANCE & STRUCTURE** est utilisé en vinification, sur des matrices déséquilibrées. Il apporte du volume et de la sucrosité, permettant l'enrobage des tanins astringents liés au manque de maturité. Il permet d'atténuer les caractères végétaux et herbacés. Il bénéficie également des atouts du bois frais et permet l'obtention d'un profil fruité plus mûr.

*Merlot 2018 – Bordeaux
3 g/l de copeaux à l'encuvage de la vendange
Temps de contact : 2 semaines*



↓ MISE EN ŒUVRE ET DOSE D'EMPLOI

Mise en contact: Vin rouge : Dès l'encuvage, au fur à mesure du remplissage de la cuve.
ou attacher les filets infusion avant remplissage de la cuve.
Vin blancs et rosés : Après débourbage, en filets infusion.

Température: Température de la fermentation alcoolique.

Temps de contact: 2 semaines minimum, le temps de la fermentation alcoolique, de l'encuvage à l'écoulage.

Dose d'utilisation: Vin blanc: 0,5 à 1 g/L
Vin rouge: 1 à 3 g/L

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sac de 10 kg avec 2 filets infusion de 5 kg, palette de 500 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25°C.