

RICH & SUBTLE

MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

Un produit de la gamme
feelwood!

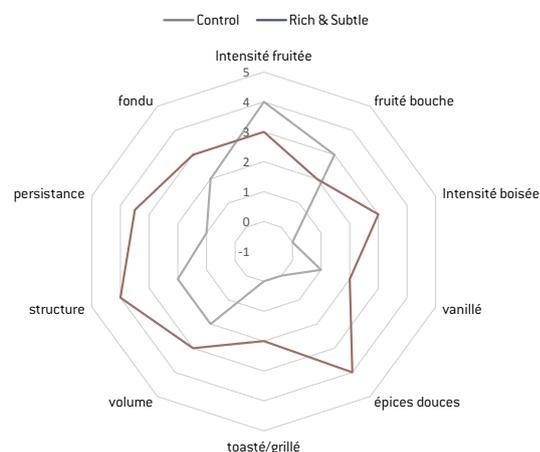
↓ CARACTERISTIQUES

-  Chêne français
-  Maturation des bois naturelle à l'air libre 24 mois minimum
-  Assemblage de chauffe moyenne et forte longue
-  Copeaux (≈ 10 x 5 x 1 mm) ou Staves (≈ 910 x 50 x 12 mm - poids: 320g - Surface de contact : 0.11 m² / stave)

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Recette spécifique de bois chauffé, **RICH & SUBTLE** est utilisé en élevage pour développer un profil aromatique boisé sur des notes torréfiées, moka et amande grillée. Conseillé sur des matrices de vin très mûrs avec des pH élevés, il permet de rapporter de la fraîcheur, de la tension et prolonger la persistance de longueur de bouche.

*Merlot 2018 – Bordeaux
4 g/l de copeaux en élevage
Temps de contact : 6 semaines*



↓ MISE EN ŒUVRE ET DOSE D'EMPLOI

- Mise en contact:** Vin rouge : Dès l'écoulage, avant la fermentation malolactique pour une meilleure intégration de la structure et des arômes ou en début d'élevage. Attacher les sacs à mi-cuve au moyen de liens ou de colliers alimentaires. Disposer les staves en carré à l'aide de tiges inox.
- Température:** Une température ≥ 15 °C est conseillée pour une prise de bois optimale.
- Conseils:** Surveiller les populations microbiennes.
Contrôler et maintenir le SO₂ libre actif ≥ 0,6 mg/L [vérifier sa concentration 2 semaines après la mise en contact]. Durant l'élevage avec Feelwood staves, un brassage régulier du vin, en pompant environ 1/3 du volume de la cuve, est conseillé.
- Temps de contact:** A piloter selon les résultats sensoriels et gustatifs obtenus à la dégustation :
// Copeaux: de 4 à 8 semaines // Staves: de 1 à 8 mois.
- Dose d'utilisation:** Vin blanc: 0,5 à 2 g/L (copeaux)
Vin rouge: 1 à 5 g/L (copeaux)
1 à 3 staves/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Copeaux: sac de 10 kg contenant 2 filets infusion de 5kg.
- Staves: sac vrac de 25 unités

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