





# CHOC & TOASTED

## MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

Un produit de la gamme  
**feelwood!**

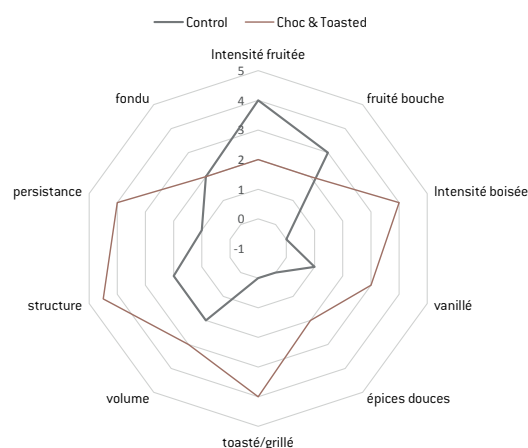
### ↓ CARACTERISTIQUES

-  Chêne français
-  Maturation des bois naturelle à l'air libre 24 mois minimum
-  Assemblage de chauffes moyenne et forte
-  Copeaux (≈10 x 5 x 1 mm)

### ↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Recette spécifique de bois chauffé, **CHOC & TOASTED** est utilisé en élevage pour développer un profil aromatique boisé sur des notes chocolat, caramel, vanillé. Son pouvoir sucrant permet la révélation d'un fruit noir confituré.

*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.
- Température:** Une température ≥ 15 °C est conseillée pour une prise de bois optimale.
- Conseil:** Surveiller les populations microbiennes.  
Contrôler et maintenir le SO<sub>2</sub> libre actif ≥ 0,6 mg/L ( vérifier sa concentration 2 semaines après la mise en contact ).
- Temps de contact:** A piloter selon les résultats sensoriels et gustatifs obtenus à la dégustation, de 4 à 8 semaines.
- Dose d'utilisation:** Vin blanc: 0,5 à 2 g/L  
Vin rouge: 1 à 5 g/L

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Copeaux : sac de 10 kg contenant 2 filets infusion de 5kg.
- A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25°C.