





FRUIT & SOFT

MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

Un produit de la gamme
feelwood!

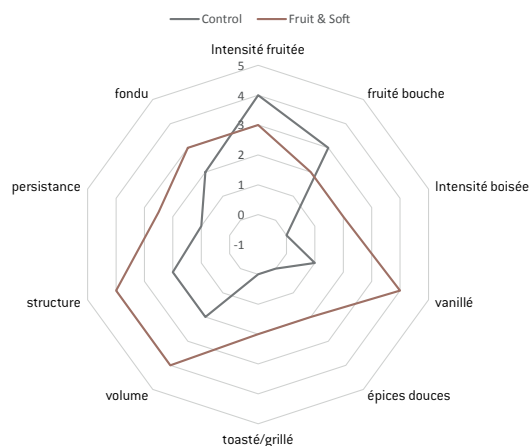
↓ CARACTERISTIQUES

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

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Recette spécifique de bois chauffé, **FRUIT & SOFT** est utilisé en élevage pour accroître la structure des vins et permettre la construction d'un profil aromatique boisé. Notes vanillées discrètes pour un respect du fruit et une sensation veloutée.

*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.
- 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).
- 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

- 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.