





SWEET & FRESH

MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

Un produit de la gamme
feelwood!

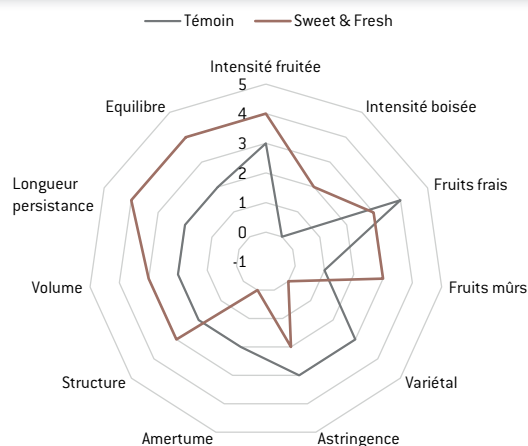
↓ CARACTERISTIQUES

-  100 % Chêne Français pour la vinification, qualité merrain
-  Maturation des bois naturelle à l'air libre 24 mois minimum
-  Non chauffé
-  Copeaux (≈10 x 5 x 1 mm)

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Utilisé en vinification, à l'encuvage, **SWEET & FRESH** renforce de la structure tannique sans apporter de notes toastées. Exhausteur de fruit, il consolide la fraîcheur des vins et apporte volume et sucrosité en finale de bouche.

*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 vrac de 10 kg et 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.