

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Nuance Fraîcheur

COMPOSITION : CHENE ORIGINE CENTRE ALLIER

ÉCLATS DE CHÊNE NON CHAUFFÉ POUR L'ŒNOLOGIE

Chêne qualité merrain mûré sur parc pendant 18 à 24 mois

Broyé lentement et garanti sans chauffe de déshydratation

Préservant ainsi tous les composés aromatiques et sans hydrolyser les tannins

* Apport de gras, de rondeur et de sucrosité

* Augmentation de l'expression des notes fruitées, réduction des notes herbacées

* Stabilisation de la couleur dans les vins rouges, soutien des notes violacées.

Pureté biologique

Quercus petraea.

Caractéristiques physiques

* Aspect : petits éclats → à 2 mm

* Couleur : beige clair

Conformité

Produit conforme au codex œnologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

En fermentation :

Blancs et rosés : **0.25 à 1.5 g/litre**

Rouges : **1 à 6 g/kilo de vendange**

Doses définies selon le cépage, l'état sanitaire et la maturité de la vendange. Additionner à la vendange ou au moût lors de l'encuvage. Les éclats sont éliminés dans les marcs ou retirés lors du soutirage de fin de FA.

Sur Vins finis : renforcement du fruité et de la sucrosité en fin d'élevage.

Rouge : **0.25 à 1 g/litre** pendant 4 à 5 jours.

Ne pas dépasser 7 jours de contact avec le vin.

Profil organoleptique selon la chauffe

Arômes de vanille fraîche, noix de coco.

Alimentarité

Auxiliaires de fabrication aptes à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Filets infusion de 10 kg (filets en PE, sur sacs en PEBD).

Sac vrac de 10 kg (sacs en PEBD).

À conserver hors sol dans son emballage d'origine dans un local frais et sec à l'abri de toute source de contamination chimique et biologique.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



soufflet
VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex
Tel. 04 74 65 31 04 - www.vinextase.com