

# Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

## Nuance Vanillée, Épicée Et Torréfiée

COMPOSITION : CHENE CHAUFFE ORIGINE CENTRE ALLIER

### ÉCLATS DE CHÊNE CHAUFFÉS POUR L'ŒNOLOGIE

Chêne qualité merrain, mûré sur parc pendant 18 à 24 mois, broyé lentement puis chauffé dans des fours de haute technologie assurant une haute répétabilité des profils aromatiques.

- \* En vinification, en association avec Vinextase Nuance Fraîcheur, les éclats de chêne chauffés augmentent la complexité aromatique des vins
- \* En élevage, Vinextase nuance Vanillée, Épicée et Torréfiée apportent gras, rondeur et complexité en bouche, avec quelques notes boisées

#### Pureté biologique

Quercus petraea.

#### Caractéristiques physiques

- \* Aspect : éclats → 2 mm
- \* Couleur : marron clair à marron foncé en fonction de la chauffe

#### Conformité

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

#### Doses et mode d'emploi

Sur vendange ou moût : **0,5 g/l à 5 g/l.**  
Sur vin fini en élevage : 2 à 6 g/l pendant minimum 1 mois.  
Dosage à déterminer selon le cépage, l'état de la vendange, la concentration du vin, le profil aromatique souhaité. Ils peuvent être introduits en cuve avant ou après la fermentation malolactique. Il est impératif de respecter les temps de contact minimum du bois avec le vin pour un résultat harmonieux et stable.  
Biodégradables, les éclats de chêne Vinextase peuvent être compostés comme déchets végétaux après utilisation, utilisés comme mulch ou collectés par des sociétés spécialisées.

#### Profil organoleptique selon la chauffe

##### ÉCLATS DE CHÊNE NUANCE VANILLÉE :

Arômes de vanille, de coco et notes de caramel. Forte sucrosité.

##### ÉCLATS DE CHÊNE NUANCE ÉPICÉE :

Notes de pain d'épice, cannelle, girofle et vanille.

##### ÉCLATS DE CHÊNE NUANCE TORRÉFIÉE :

Notes empyreumatiques, grillées, moka.

#### 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 d'infusion en PP de 10 kg, sur 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 ou 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](http://www.vinextase.com)