

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Expression Inserts

COMPOSITION : CHENE FRANÇAIS (QUERACUS PETRAE L./
QUERCUS ROBUR L.) CHÊNE AMÉRICAIN (QUERCUS ALBA)

INSERTS CHAUFFÉS POUR L'ŒNOLOGIE

La facilité d'utilisation des Inserts Vinextase vous permet de prolonger la vie de vos barriques en bon état sanitaire Assurant l'exceptionnelle puissance et complexité de la gamme expression.

* Les inserts Vinextase expression sont destinés à être mis dans des fûts de quelques vins afin de compenser la baisse d'apport aromatique de ces derniers.

* Ils assurent une diffusion harmonieuse du boisé dans le vin.

* Les inserts Vinextase expression sont disponibles en expression fruitée, vanillée et épicée.

Pureté biologique

Quercus petraea.

Caractéristiques physiques

Aspect : lames étroites de **22x22x300 mm** à monter en chapelets

Maturation du bois :

24-36 mois sur parc (chêne Français)

12-24 mois sur parc (chêne Américain)

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

1 kit par barrique

Ils sont à insérer en chapelet par la bonde des fûts en veillant à enlever un peu de vin au préalable pour éviter tout débordement. Il est important de bien contrôler l'état sanitaire des fûts. Ne pas utiliser dans des fûts contaminés ou présentant des défauts organoleptiques ou asséchants (brettanomyces, etc.) .

Temps de contact : durée de l'élevage en barriques, soient 6 mois minimum. Il est impératif de respecter le temps de contact du vin avec le bois afin d'assurer un résultat stable et harmonieux.

Profil organoleptique selon la chauffe

EXPRESSION FRUITÉE :

Intensifie l'expression fruitée des vins et apporte des notes de coco, de vanille. Apporte structure et complexité. Augmente la sucrosité des vins

EXPRESSION VANILLÉE :

Augmente la sucrosité, la rondeur et la structure du vin Apporte des arômes de vanille, caramel, moka, pain grillé et des notes légèrement épicées. Maîtrise l'astringence et apporte de la complexité

EXPRESSION ÉPICÉE :

Apporte élégance, volume et complexité au vin. Notes d'épices, de fumé, de pain grillé, caramel et moka. Préserve les qualités du cépage et réduit les notes herbacées

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

24 kits par carton.

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

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