

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Expression Dominos

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

DOMINOS CHAUFFÉS POUR L'ŒNOLOGIE

Le format des dominos offre une intégration lente, progressive et élégante du boisé dans vos vins.

- ▶ Assurant l'exceptionnelle puissance et complexité de la gamme Expression.
- ▶ Les Dominos Vinextase Expression augmentent considérablement la complexité organoleptique des vins d'une façon proche d'un élevage sous bois.
- ▶ Les Dominos Vinextase Expression sont disponibles en chauffes fruitée, vanillée, épicée.

Caractéristiques physiques

Aspect : dominos d'environ 22 x 22 x 22 mm
Maturation du bois :
24-36 mois sur parc (chêne Français)
12-24 mois sur parc (chêne Américain)

Doses et mode d'emploi

Dosage :
2-5 gr/l
Temps de contact : 2-6 mois minimum.
Dose et chauffe à déterminer selon le cépage, la concentration du vin et le profil aromatique souhaité.
Il est impératif de respecter les temps de contact minimum du bois avec le vin pour un résultat stable et harmonieux.

Conformité

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

Alimentarité

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

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

Conditionnement et stockage

Sacs à infusion de 10 kg

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