



emanation

by MARCHIVE

CHIPS
Volume, rondeur, structure,
complexité aromatique

Chips

Granulométrie 4 à 40 mm

Chauffes disponibles

Non-chauffée

Légère

Moyenne

Respect

Forte

// FERMENTATION ET ÉLEVAGE COURT

CHAUFFÉS AU FEU DE BOIS

Augmente le volume et la rondeur en bouche

Intensifie et respecte l'expression fruitée

Renforce la structure

Élargit la palette aromatique liée à la chauffe

Diminue les caractères végétaux

Stabilise la couleur

Protège le vin des effets d'oxydation et de réduction

RECOMMANDATION

Ces données peuvent varier selon les objectifs recherchés et le type de vin

DE 2 À 5 G / L

Suivant les caractéristiques du moût ou du vin

UTILISATION

Sur vins rouges et vins blancs

VIN ROUGE

En **fermentation**, après **soutirage** :

Sur phase liquide pendant la fermentation alcoolique et/ou malolactique

En **élevage** et **touche finale** :

Sur vins finis par immersion directe des sacs à infusion dans la cuve.

VIN BLANC

En **fermentation** : après débourage.

En **élevage** et **touche finale** :

Sur vins finis par immersion directe des sacs à infusion dans la cuve.



DURÉE

Ces données peuvent varier selon les objectifs recherchés et le type de vin

Temps de fermentation



VARIABLE
DE QUELQUES SEMAINES À 2 MOIS

ORIGINE

CHÊNE FRANÇAIS OU CHÊNE AMÉRICAIN

Sélection rigoureuse des bois de qualité merrains, arrosés pendant un mois et maturés à l'air libre

CONDITIONNEMENT

- Sac recyclable de 18kg
- 5 ou 9kg en sac à infusion

QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ

Nous garantissons la traçabilité totale de nos bois jusqu'à la forêt d'origine. Chaque produit est identifié et suivi tout au long de sa transformation par un numéro de lot. Cette traçabilité garantit également le vieillissement naturel des bois de chêne à l'air libre pendant 24 mois.

DÉLIVRÉES SUR DEMANDE

- Attestation d'alimentarité et fiche de sécurité.
- Analyses physico-chimiques : benzo(a)pyrène et microbiologiques : Haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA), Halophenols (TCP, TeCP, PCP, TBP).

*Réalisées par le laboratoire BIOCEVA gage de garantie d'un contrôle rigoureux.

STOCKAGE

Conserver le produit dans son emballage d'origine dans des locaux secs et tempérés.

D.D.M

6 mois