



emanation

by MARCHIVE

CUBES

Volume, structure et complexité
aromatique

Cubes

10 x 10 x 12 mm

Chauffes disponibles

Légère
Moyenne
Respect
Forte

// ÉLEVAGE COURT

CHAUFFÉS AU FEU DE BOIS

Régénère la structure

Augmente le volume et la rondeur en bouche

Diminue les caractères végétaux

Élargit la palette aromatique liée à la chauffe

Favorise une intégration plus rapide du mariage vin/bois

RECOMMANDATION

Ces données peuvent varier selon les caractéristiques du moût ou du vin

DE 4 À 6 G / L

suivant les caractéristiques du moût ou du vin

UTILISATION

Sur vins rouges et vins blancs

VIN ROUGE

En **fermentation**, après **soutirage** :
Par immersion directe des sacs à infusion dans la cuve

VIN BLANC

Pendant la **fermentation**, après débouillage.
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



DE DEUX À QUATRE 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 à infusion de 5 ou 9kg

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