



emanation

by MARCHIVE

GRANULATS

Gagner en fruit, en volume

Granulats

Granulométrie

2 mm

Chauffes disponibles

Non-chauffée

Légère

Moyenne

Respect

Forte

// FERMENTATION

CHAUFFÉS AU FEU DE BOIS

Stabilise et intensifie la couleur

Diminue le caractère végétal

Augmente l'intensité aromatique

Augmente le volume en bouche : apporte de la sucrosité

Révèle le potentiel aromatique du cépage

Protège le vin des effets d'oxydation et de réduction

Inhibe l'activité laccase

Prépare les vins au vieillissement

RECOMMANDATION

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

3 G / L

sur raisins à faible potentiel

2 G / L

sur raisins à potentiel élevé

UTILISATION

Sur vins rouges et vins blancs

VIN ROUGE

À l'encuvage sur la vendange ou en phase liquide - compatible avec la thermovinification.

VIN BLANC

Sur phase liquide en fermentation



DURÉE

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

Temps de fermentation



DE QUELQUES HEURES À QUELQUES JOURS

Action très rapide

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 9 ou 18kg, sac à infusion
- Big bag de 300kg

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