



emanation

by MARCHIVE

ZIG-ZAG

Complexité et finesse du boisé



Zig-Zag

250 x 25 x 12mm

// ÉLEVAGE

CHAUFFÉS AU FEU DE BOIS

Renforce le boisé des barriques vieillissantes

Favorise une meilleure intégration des caractères boisés

Intensifie le caractère et l'expression aromatique

Extraction lente et progressive

Apporte de la sucrosité

RECOMMANDATION

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

ZIG-ZAG DE 18 PIÈCES (LINKS)

Equivalent 18% Bois neuf
Barrique de 225l

ZIG-ZAG DE 34 PIÈCES (LINKS)

Equivalent 33% Bois neuf
Barrique de 225l

Suivant les caractéristiques
du vin et l'objectif souhaité

UTILISATION

Sur vins rouges et vins blancs

En **vinification intégrale**,
En **élevage** :
Introduire le zig-zag fourni avec sa bonde en
silicone dans la barrique



DURÉE

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

Temps de fermentation



ZIG-ZAG DE 18 PIÈCES (LINKS)
6 MOIS

ZIG-ZAG DE 34 PIÈCES (LINKS)
12 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

A l'unité par 18 pièces
ou par 34 pièces

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

Chauffes disponibles

Légère

Moyenne

Respect

Forte