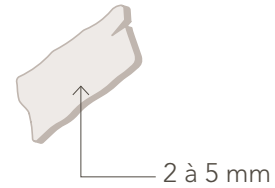




## INFORMATIONS TECHNIQUES

- Origine :** Chêne français sélectionné selon nos critères qualité.  
**Traçabilité :** Par lot, bois 100% Français certifié PEFC, provenant majoritairement des forêts gérées par l'ONF.  
**Séchage et maturation :** 24 mois à l'air libre sur parc en Champagne.  
**Process de fabrication :** Bois sec éclaté, tamisé puis stabilisé.  
**Volume occupé par 1 kg :** 3,5 L.



## GRANULÉS

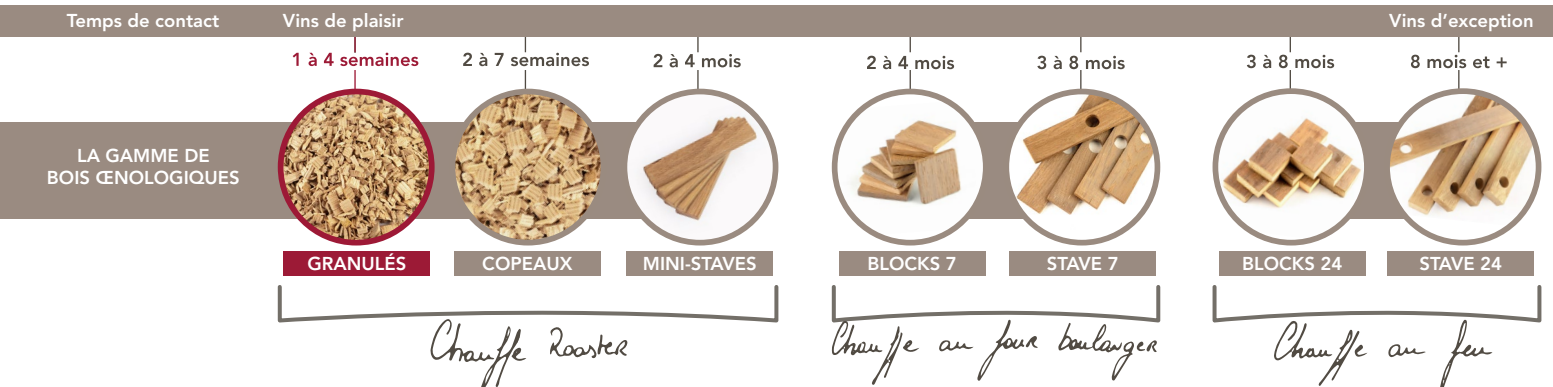
*Les granulés s'utilisent en fermentation. Issus de bois de haute qualité tonnelière vieilli sur parc. Ils permettent un effet rapide sans amertume, ni verdeur. Leur utilisation renforce les tanins, stabilise la couleur et prépare le mariage ultérieur du bois et du vin.*

## CONDITIONNEMENT

- En cartons de 15 kg
- En option, en deux filets à infusion de 7,5 kg chacun
- 1 palette : 16 cartons = 240 kg

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Hors-sol dans l'emballage d'origine, entre 5 et 28°C en environnement sec et sain réservé à des produits alimentaires. Ne pas exposer aux odeurs. Utiliser de préférence dans l'année.



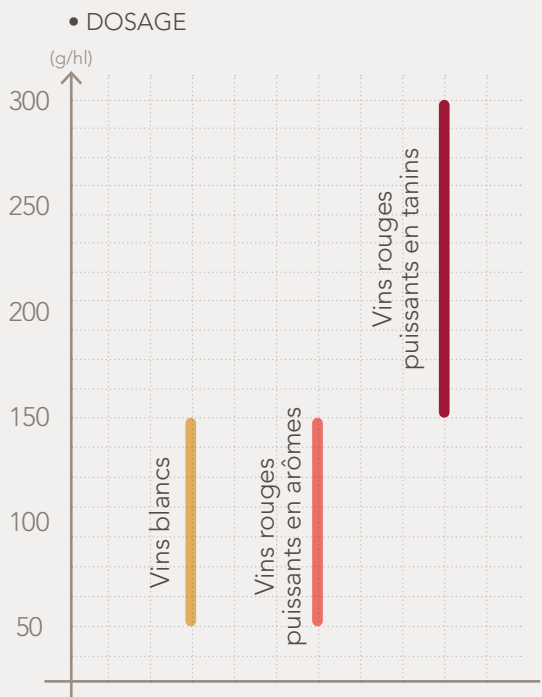
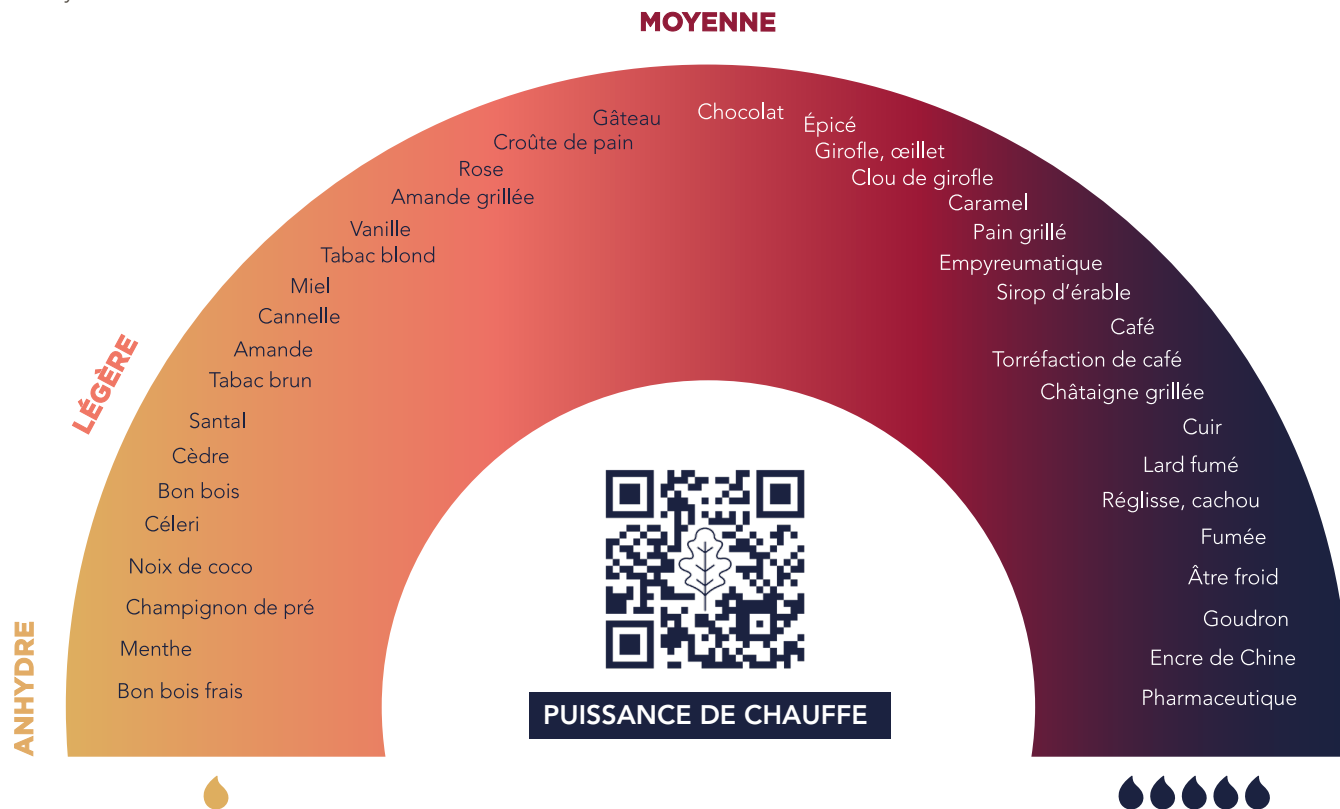
## NOS ENGAGEMENTS



# GRANULÉS | Palette aromatique

3 niveaux de chauffe disponibles :

- Anhydre
- Légère
- Moyenne



**EFFETS**

- Exhausteur du caractère fruité.
- Apporte rondeur et sucrosité.
- Protège contre l'oxydation – vin sans soufre ajouté.
- Stabilisation de la couleur. "Inhibition" de l'activité laccase - vendanges altérées.
- Prépare l'harmonie bois vin.

**UTILISATION**

Vins blancs

- Incorporer après le débourbage en début de fermentation alcoolique
- Durée de contact selon objectifs

Vins rouges puissants en arômes

- Ajout en réception de vendange et/ou macération

Vins rouges puissants en tanins

- Ajout en réception de vendange et/ou macération

• **UTILISATION :**  
Fermentation

• **DUREE D'ELEVAGE :**  
1 à 4 semaines