

CANADELL

MERRANDIER DEPUIS 1950

Chips

Chips : l'efficacité des apports du bois pour des solutions en vinification ou en élevage.

L'utilisation des différentes chauffe permet de segmenter les palettes aromatiques :

- Bois non toasté en fermentation : structure, volume, fraîcheur et agrumes/citriques.
- Chauffe Moyenne pour des tendances à dominante vanille, boisé, fondu.
- Chauffe Moyenne Plus : notes de caramel, légèrement fumé.
- Chauffe Forte : notes de café/moka, boisé, grillé.

Informations pratiques

- En contact avec le vin dès la fermentation pour une vinification intégrale ou en élevage, idéalement accompagné de micro-oxygénation.
- Dosage : de 0,5 à 10 grammes par litre.
- Durée de contact allant de 2 à 10 semaines selon le profil et l'intensité souhaitée. Les Chips sont souvent utilisés en concentré sur une seule cuve qui sera ensuite assemblée à du vin non boisé.
- Utilisation unique pendant la vinification, par lots (batch winemaking) ou pendant l'élevage pour une extraction plus douce.

Caractéristiques techniques

Séchage naturel minimum de 24 mois.

Dimensions : environ 10x50mm.

Conditionnés en sacs d'infusion en polyuréthane de 10kg (22lbs) emballés dans un sac de protection aluminium ou en sac papier.

La chauffe réalisée par convection permet également d'assurer la répétition et la constance des produits dans le temps.

