

CANADELL

MERRANDIER DEPUIS 1950

Grain de Riz

Grain de Riz : l'outil œnologique essentiel pour combiner qualité et rapidité d'extraction aromatique.

- La grande capacité de contact des Grains de Riz donne, dès la première semaine, un impact important sur la structure et permet une meilleure extraction aromatique sur les vins.
- Dosage de faible quantité, de 1 à 3 grammes / litre, il permet de réduire des défauts d'astringence et de verdeur.
- Les Grains de Riz sont disponibles en bois frais, Chauffe Moyenne et Moyenne Plus pour une utilisation en vinification et peuvent également être utilisés en élevage en Chauffe Moyenne et Moyenne Plus sur des durées de contact très courtes de 3 à 6 semaines.

L'utilisation des différentes chauffes permet de modifier les apports structurant du vin pour relever des notes boisées, grillées et apporter rapidement du gras, de la rondeur et de la sucrosité.

Caractéristiques techniques

Dimensions : >2mm.

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

Séchage naturel minimum de 24 mois.

