



# COPEAUX

<b>Qualité</b>	Chêne français qualité merrain
<b>Provenance</b>	Assemblage Centre France 100% issus de nos merranderies et tonnelleries
<b>Séchage</b>	Sur parc à l'air libre pendant 24 mois
<b>Dimensions</b>	> 7 mm
<hr/>	
<b>Procédé de chauffe</b>	Four à convection
<b>Spécificité</b>	Assemblage de 2 chauffes dans un filet infusion 3 profils aromatiques et organoleptiques
<b>3 profils</b>	<b>Blend 1 :</b> Assemblage de chauffes légère et moyenne Fruit, structure tannique, fraîcheur <b>Blend 2 :</b> Assemblage de chauffes moyenne et longue Vanille, rondeur, sucrosité <b>Blend 3 :</b> Assemblage de chauffes longue et moyenne + Fruits mûrs, notes grillées, gras
<hr/>	
<b>Dosage</b>	1 à 6 g / L
<b>Mise en oeuvre</b>	À partir des fermentations alcooliques ou malolactiques ou en élevage de 1 à 3 mois
<hr/>	
<b>Emballage</b>	Filet infusion et sac alimentaire
<b>Poids du sac</b>	10 kg net

Bureau Veritas Certification délivre une attestation de reconnaissance pour la maîtrise HACCP des produits Saveurs -  
Attestation de conformité N° BV/177/RE

