

**LAME**

CHÊNE  
DE CENTRE FRANCE



AROMOAK®  
TRADITIONS DU FUTUR

**Chauffe Braséro**

Produits Bois Oenologiques pour l'Élevage des Vins

## Spécifications : Staves-Lames / Chauffe Braséro

ORIGINE DU BOIS	Centre France : Loches, Bercé, Jupille, Chateauroux
SÉLECTION DES GRAINS	Grains fins.
SÉCHAGE	36 mois à l'air libre sur parc à bois
TORRÉFACTION	Braséro, façon tonnelier. Feu de bois ouvert
UTILISATION	Lames à utiliser en élevage. Le nombre de lames et le temps de contact sont déterminés en fonction des caractéristiques organoleptiques du vin et de l'objectif à atteindre en élevage.
TEMPS DE CONTACT	Produit d'élevage : de 6 à 12 mois. Possibilité de faire passer 2 vins.
DURÉE DE VIE	12 mois utiles
DIMENSIONS*	91 cm x 5,3 cm x 1 cm Percée à 1 ou 2 extrémités
CODE PRODUIT	<b>QLAMFRCH</b>
CONTRÔLE ET ANALYSE	Pesticides organophosphores, pesticides organochlorés, pesticides pyrethroides, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.



### EFFETS SENSORIELS

Comparable à l'élevage en barrique selon la quantité de bois apporté.

Respect du fruit grâce à une extraction lente et progressive du bois.

Elargissement de la palette aromatique du vin : notes épicées, grillées, vanillées, arômes fumés en fonction de l'apport.

Développe la sensation de sucosité.

Augmentation du volume et de la structure en bouche (gras, suavité, longueur, élégance ...)

### TYPE DE CHAUFFE

#### **MOYENNE - FORTE**

(possibilité de mixer avec du bois naturel)

*\* Données indicatives. Document non-contractuel.*



AROMOAK®