



CUBEtube

Découvrez tous les avantages des ënoCUBES pour l'élevage des vins en barrique.

Grâce à la simplicité de son design exclusif, CUBEtube, est une méthode originale, pratique et polyvalente permettant aux vinificateurs l'utilisation de bois de chêne pour l'œnologie à n'importe quelle étape de l'élevage des vins. Il est aujourd'hui l'outil le plus facile et le plus rapide à utiliser pour intégrer des cubes œnologiques en chêne à un élevage barrique traditionnel.

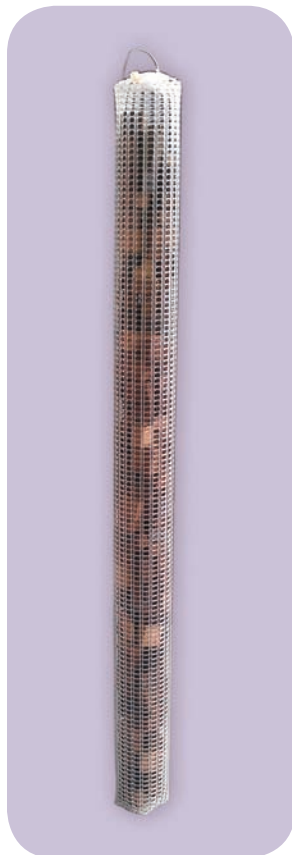
Simplicité d'Utilisation

Le CUBEtube peut être introduit et retiré de la barrique comme une pièce individuelle, facilitant la mise en œuvre par rapport à d'autres systèmes déjà sur le marché. Un œillet inox est simplement fixé à la bonde de la barrique pour maintenir le CUBEtube jusqu'à ce qu'il en soit ôté. Tous les matériaux utilisés dans la conception du CUBEtube sont de qualité alimentaire et aromatiquement neutres pour votre vin.

Simplicité d'Assemblage

L'aspect novateur du CUBEtube tient également à la multitude d'assemblages possibles, grâce aux ënoCUBES de la gamme ëvOAK. Ces cubes de bois de chêne sont disponibles dans tous les profils de chauffe des tanks staves ëvOAK, des plus classiques comme la série Latitude aux plus exclusives telles les High Extracts, ou encore la Série Cuvée. CUBEtube peut aussi être commandé sous forme d'assemblages personnalisés ëvOAK, élaborés en collaboration avec les vinificateurs pour répondre précisément aux besoins œnologiques spécifiques à chaque phase d'élevage.

Les ënoCUBES sont de plus en plus recherchés en raison de leurs qualités uniques : la taille et la forme du cube sont idéales pour l'uniformité de la chauffe, produisant des résultats réguliers et élégants associés à des arômes très ciblés.



ëvOAK

Forward Thinking Oak Products

www.oaksolutionsgroup.com