



Protocole d'échantillonnage STAVE

**Ce kit contient des échantillons
de la série High Extract :**
copeaux High Caramel et
staves High Caramel.

PROTOCOLE

1. Sélectionner un vin qui n'a pas encore été en contact avec du bois.
2. Utiliser une bouteille de vin de 75cl, pour chaque produit eVOAK en test. Conserver une bouteille sans ajout de bois comme témoin.
3. Nous vous invitons à effectuer différents essais en variant le dosage et le temps de contact selon le vin et l'intensité de boisage souhaitée. Pour un impact boisé plus prononcé, utiliser les 2 segments de chêne pendant un temps de contact de 2 semaines. Pour un impact boisé plus discret, utiliser seulement 1 segment de chêne pendant un temps de contact de 2 semaines.
4. Les bouteilles devront être stockées à température ambiante, puis dégustées après le temps de contact recommandé.

HIGH CARAMEL KIT D'ECHANTILLONS

