



Protocole d'échantillonnage **COPEAUX**

**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 75 cl pour chaque produit **éVOAK** en test. Conserver une bouteille sans ajout de bois comme témoin.
3. Ajouter la dose prête à l'usage. Chaque tube contient 3 à 4 grammes de copeaux.
4. Stocker les bouteilles à température ambiante, puis déguster après le temps de contact recommandé.
5. Nous recommandons un temps de contact de 7 jours pour les copeaux. Le temps de contact peut varier selon le vin et l'intensité finale souhaitée. Chaque tube contenant 3 à 4 grammes de copeaux, nous conseillons de conserver du vin témoin afin d'adapter la charge tannique à votre goût ou à l'objectif gustatif ou œnologique attendu.

Les copeaux High Caramel sont chauffés grâce à un tambour de torréfaction permettant l'utilisation d'une recette unique spécialement développée pour cette chauffe.

Les tank staves High Caramel sont créées grâce à une chauffe par convection - un processus de contrôle informatisé qui permet la fabrication de tank staves dont l'extraction accrue apporte un boisé élégant et structuré.

Ces deux procédés offrent différentes combinaisons de temps et de température nécessaires pour sublimer les arômes de caramel présents dans le bois, en garantissant la reproductibilité, la précision et le contrôle de la chauffe.

Pour plus d'information, veuillez consulter notre guide de produit ou notre site web :
www.oaksolutionsgroup.com

éVOAK
Evolved Thinking Oak Products