



Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury

BLOCKS

Denominación	Blocks
Calidad	Roble francés
Origen	Ensamblaje Centre France 100% de nuestras fábricas de duelas
Maduración	Envejecimiento natural al aire libre durante un mínimo de 18 meses

Tostado	Convección
Especificidad	Ensamblaje de 2 tostados en una bolsa para infusión 3 perfiles organolépticos y aromáticos
3 perfiles	Blend 1 : Ensamblaje de tostado ligero y medio Frutas, taninos estructurantes, dulzura Blend 2 : Ensamblaje de tostado medio y largo Vainilla, redondez, dulzura Blend 3 : Ensamblaje de tostado largo y medio + Frutas maduras, notas tostadas, graso
Dimensiones	1 Block = 5 x 5 x 0,7 cm

Dosificación aconsejada	1 a 6 g / L (25% roble nuevo = 3 g / L)
Aplicación	A partir de la fermentación alcohólica o maloláctica o en crianza de 3 a 6 meses

Envasado	Bolsa para infusión y bolsa alimentaria
Peso de la bolsa	10 kg neto