

## Chips Elégance

**Bois :** Chêne Français (Quercus petraea I. / Quercus robur I.)

Maturation du bois : 36 mois sur parc

Spécificité : Sélection de chêne – bas potentiel tannique

**Dimensions:** Large - 2 cm

**Références :** #30 : chêne bas potentiel tannique - Non-Chauffé / Frais

#32 : chêne bas potentiel tannique - Chauffé « Fruité » #33 : chêne bas potentiel tannique - Chauffé « Vanillé » #34 : chêne bas potentiel tannique - Chauffé « Épicé »

Caractéristiques : structure complexe, profonde et harmonieuse.

Un boisé peu marqué se caractérisant par sa délicatesse et sa

tenue.

**Utilisations:** vinification intégrale

élevage / affinage

**Dosage:** 200 - 500 gr/hl pour les rouges.

50 - 200 gr/l pour blancs et rosés

**Temps de contact :** 5 jours à 1 mois en FA

1 à 3 mois en FM et élevage

5 à 7 jours en élevage pour le non-chauffé

Certification : Utilisable en BIO – certifié par Ecocert (CE & NOP)

www.intrant.bio

**Conditionnement:** Sac à infusion de 10 kg

Big Bags de 300 kg

