

# Nos infusettes pour barrique



**Tailles conseillées :** petite S, moyenne M, cube C\*

**Recettes conseillées :** moyenne M et forte H, Arôneo\*\* Douceur, Equilibre, Fraicheur et Intense

**Essences conseillées :** chêne français, chêne américain

**Intérêts œnologiques (selon chauffes et recettes) :**

- ✓ Complexité aromatique :  
*amande grillée, caramel, vanille, noix de coco, pain chaud, toast, épices...*
- ✓ Structure
- ✓ Volume
- ✓ Rondeur
- ✓ Sucrosité



**Dose d'emploi :** 1 à 2 infusettes (maximum 3) par barrique

**Temps de contact :** Quelques semaines à 3 mois selon la taille

**Conditionnement :** Infusette de 225 g, livrée prête à emploi, avec crochet inox, vendue par carton de 12 ou 60 unités

## Utilisation

- ✓ Visser le crochet inox fourni, à la bonde (silicone ou bois)
- ✓ Attacher l'infusette ou les infusettes à ce crochet
- ✓ Insérer l'infusette dans la barrique par le trou de bonde. Dans le cas de plusieurs infusettes, les insérer les unes après les autres
- ✓ Fermer la barrique avec la bonde
- ✓ Laisser infuser selon le temps de contact recommandé
- ✓ Retirer les infusettes
- ✓ Pour un résultat optimal, laisser une période d'harmonisation, de quelques semaines à quelques mois selon les produits utilisés.

## Précautions d'emploi

### Conditions de stockage

Produits et sacs à conserver :

- ✓ A l'abri de la lumière et de l'humidité,
- ✓ Éloignés d'odeurs fortes, de toute substance chimique, de source de chaleur

### Manipulation des produits

- ✓ Ouvrir les cartons avec précaution pour ne pas endommager les infusettes prêtes à l'emploi qui se trouvent à l'intérieur.

\*Cube : disponible en chêne français  
\*\* Arôneo : disponible seulement en chêne français, taille M

