

Nos infusettes pour barrique



Tailles conseillées : très petite XS, 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