



SIMILIOAK® TOASTED

Solution alternative aux copeaux de chênes pour préserver le volume en bouche avec des notes de torréfaction



Pour les vins possédant des notes grillées et épicées

Masque le caractère végétal, augmente le volume en bouche et apporte des notes chauffées, grillées

Pas de déchets
Pas de perte de vin



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- **Complexe de tanins œnologiques** : permet de conserver la typicité du vin.
- Simple d'utilisation : ne génère aucun résidu après utilisation.
- **SIMILIOAK® TOASTED** a une action immédiate (plusieurs jours de trempage pour des copeaux de bois) qui favorise la longévité des arômes.
- Évite l'augmentation de la teinte dans les vins blancs et rosés.
- Mise en valeur de la complexité aromatique et des vins.
- Favorise le bon déroulement de la FA.



DOSE D'EMPLOI

Dose conseillée : en fonction de la structure initiale et de l'impact désiré.

- Vin rouge : 0,15 à 0,50 g/L (soit 15 à 50 g/hL)
- Vin blanc et rosé : 0,05 à 0,20 g/L (5 à 20 g/hL)



CONDITIONNEMENT



500G
5 KG



CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.



MODE D'EMPLOI

Disperser **SIMILIOAK® TOASTED** dans de l'eau tiède (1 kg / 10 L).
Incorporer lors d'un remontage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.



RÉSULTATS D'ESSAIS

Figure 1 - Profil organoleptique obtenu de manière statique suite aux essais de développement de la formulation de SIMILIOAK® TOASTED

