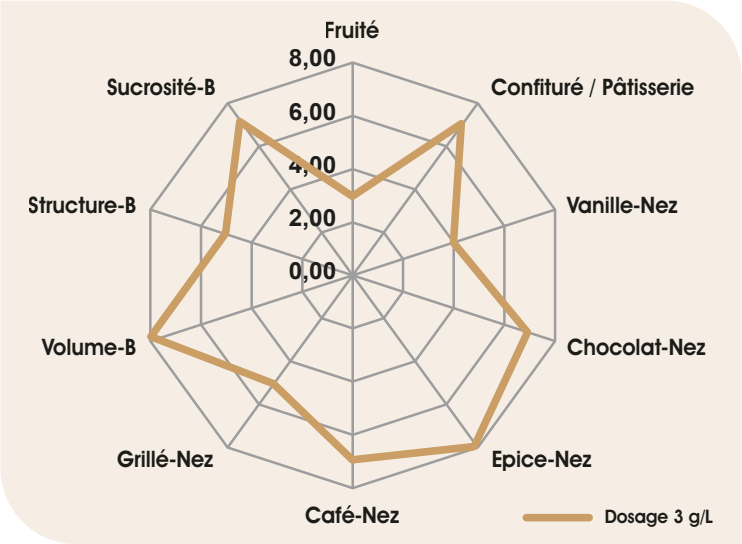
ViaOAK

F 500 est le résultat d'un nouveau processus de haut traitement thermique (*High Temperature Treatment*) qui permet de **cibler précisément un profil aromatique complexe**, caractérisé par des **notes d'épices douces, de torréfaction et de chocolat-café** très gourmand **sans apport de notes végétales**. En bouche, les **sensations de gras et de sucrosité sont très marquées même à faible dose**.



Nécessite un faible dosage grâce à sa grande concentration aromatique

Apporte un profil boisé intense et complexe (Elevage ou pré-embouteillage)

Corrige les notes végétales (Vinification ou élevage)

Origine : Chêne Français
Format : Copeaux (Chips) - Sac de 10 kg composé de sac filet (sac infusion) 2 x 5 kg

Doses d'emploi :

Elevage =	Vin Blanc **1 - 3 g/L**	Vin Rouge **2 - 5 g/L**
Vinification =	Vin Blanc **0,5 - 1,5 g/L**	Vin Rouge **2 g/L**

MARTIN VIALATTE
www.martinvialatte.com

MODE D'EMPLOI

Des essais préalables sont conseillés afin de déterminer les doses ainsi que le temps de contact pour atteindre les objectifs fixés.

Conseil
Effectuer un remontage toutes les semaines si la diffusion n'est pas homogène sur tout le volume du vin.

REGLEMENTATION

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel. Utiliser conformément à la règlementation en vigueur.

L'utilisation des éclats de bois de chêne en œnologie, sur moût ou sur vin, est admise dans l'Union Européenne. Les morceaux de bois de chêne doivent provenir exclusivement des espèces de Quercus. Les particules de bois doivent être telles qu'au moins 95% en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm. Le traitement doit être inscrit sur le registre de cave. Hors de l'Union Européenne, se reporter à la législation en vigueur dans votre pays.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine :
- à l'abri de la lumière,
- dans un endroit frais et sec,
- dans un endroit exempt d'odeurs.

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.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thévenet CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax: + 33 3 26 51 87 60