

LES ALTERNATIFS

COPEAUX

Dimensions :

5 x 12 mm (granulats)
10 x 22 mm



Conditionnement :

Sac coton de 10kg pour infusion
(Emballage sac papier de 10kg)



Dosage : 3 à 6 g par litre

Chauffe : non chauffés, chauffe moyenne 140° (donne du volu me / vanillé), chauffe forte 150° (fruité / boisé)

MINI STAVES

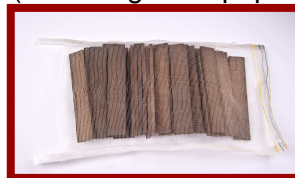
Dimensions :

300x50x10 mm



Conditionnement :

Sac polypropylène de 5kg pour infusion
(Emballage sac papier de 10kg avec 2 sacs de 5kg)



Dosage : environ 5g par litre

Chauffe : chauffe légère 200° (sucrosité / fruité), chauffe moyenne 220° (sucrosité / vanillé), chauffe forte 240° (toasté / torréfié)

STAVES

Dimensions :

950x50x10mm



Conditionnement :

Jusqu'à 14 staves par paquet dans une housse polyéthylène soit 1.6 M² ou environ 3.5 kg



Dosage : 2 ou 3 staves par hectolitre, soit 2 paquets pour 10 hl

Chauffe : chauffe légère 200° (sucrosité / fruité), chauffe moyenne 220° (sucrosité / vanillé), chauffe forte 240° (toasté / torréfié)

ZIG ZAG

Dimensions :

300x40x10 mm



Conditionnement :

6 baguettes soit 0.190M² ou environ 420g
Baguettes reliées par crochets Inox en 316L



Dosage : 1 zig zag par barrique de 225 litres

Chauffe : chauffe légère 200° (sucrosité / fruité), chauffe moyenne 220° (sucrosité / vanillé), chauffe forte 240° (toasté / torréfié)