

橡木片 25kg (mm)

产品名称	橡木片 25kg (mm)
公司名称	天津开发区万博酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	规格:25kg (mm) 树种:橡木原木 产地/品牌:法国
公司地址	天津开发区洞庭路122号2段D3403室
联系电话	86 022 27829549

产品详情

规格	25kg (mm)	树种	橡木原木
产地/品牌	法国		

产品类别：

r é f. 12----无烘烤

嗅觉描述：新鲜木香，植物花香，果味浓郁

味觉描述：新鲜木香，植物花香，果味浓郁

r é f. 16-----轻度烘烤

嗅觉描述：干果味，太妃糖味，蜂蜜味，烘烤面包味，香草气息

味觉描述：杏仁味，糖果味，香料

r é f. 17-----中度烘烤

嗅觉描述：咖啡味，可可粉味，香草气息，太妃糖味，肉桂芳香

味觉描述：香草气息，太妃糖味，肉桂芳香

r é f. 18-----中度加深烘烤

味：咖啡和牛奶味，可可粉味，烘烤面包味，太妃糖味，香料，轻微熏烤味

味觉描述：平衡，榛实味

réf. 19----**重度烘烤**

嗅觉描述：面包皮味，甘草味，咖啡味，焖火腿味，香草味

味觉描述：烘烤面包味，杏仁味，香料

réf. 20 (只接受预定)

味：熏鲑鱼味，香料，熏肉味，烘烤面包味，胡桃味，炒咖啡味，甘草味，太妃糖味，

味觉描述：浓烈烟草味，香料

使用说明：

的使用：贮存期或是发酵期

是最佳的温度，在18摄氏度的时候是橡木片和酒交换的最佳温度

1克/升至5克/升不等，根据所要求的芳香来决定

浸泡时间从1个星期至几个月不等，建议每周都对酒体做品尝，以掌握酒体成熟的时间，从而体现酒体以及橡木片特点

在后处理后，建议在灌瓶前进行过滤

各个品种的橡木片尺寸：

---小：6x4x1mm

---中：10x10x2mm

---大：35x20x5mm

产品特点：

----原产地：

法国中部高原地区（原法国国王路易14皇家森林，现法国国家森林）

----橡木品种：

无柄乐橡 (quercus robur)

有柄乐橡 (quercus petraea)

木材严格挑选，采用haccp标准，使产品品质保证一致并规范

----风干时间：

自然风干18个月

----公司历史：

法国历史较悠久的橡木片生产商

----售后服务：

您的酿酒师的助手：提供专业的技术人员，每年来中国一次，根据酒厂的实际情况提供

建议，并介绍橡木片的使用方法，共同开发并酿造红酒

----运输服务：

物流公司合作提供最优的服务，并能提供所有的入关资料（如：原产地证，植物检疫证书）

烤的程度越深，给酒带来的味道，口感就越重，越辛辣，16号是香草味，19号是巧克力的味道