

Naši izdelki iz hrastovega lesa za enologijo se proizvajajo v Franciji.

Pakiranje je sestavljeno iz več koščkov skrbno izbranega, sušenega in ogrevanega hrastovega lesa, ki izvira iz francoskih in ameriških gozdov, da bi različnim vinom lahko dali raznolike kakovostne karakterje.

Po zaslugi strogega in kontroliranega izbora, naša ponudba enoloških koščkov lesa (čips) ponuja prednosti za krepitev ravnovesja in kompleksnosti vin

1

Mehak, sladek, poln in zaokrožen okus v ustih po zaslugi sproščanja določenih sestavin tekom procesa segrevanja.

2

Struktura in poln okus v ustih po zaslugi hrastovih taninov in makromolekularnih sestavin lesa.

3

Aromatična kompleksnost s širitvijo palete arom (sortno sadni karakter, vanilija, začimbe, kokos, mandelj, suho sadje, kava, ožig in zadimljenost) po zaslugi sestavin, ki se izločajo tekom različnih stopenj segrevanja.

INFUSEUR DYNAMIQUE

Rešitev
za upravljanje vinifikacij
in tehnološkega zorenja



M MARTIN VIALATTE

SEDEŽ

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031
51530 MAGENTA - FRANCE

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

Campus Montagnac

CENTER ZA RAZISKAVO IN STROKOVNO OBRAVNAVO VIN
PAE Le Pavillon, 5 rue Michel Dessalles 34530 MONTAGNAC
- FRANCE

Tél. : 04 67 89 89 00

www.martinvialatte.com