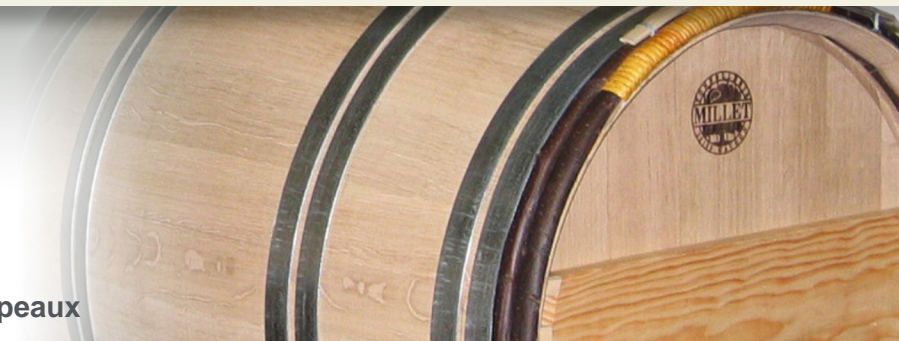




Millet Chips o Copeaux



Origen:	Roble francés, con secado natural de 18 a 24 meses con trazabilidad completa.
Tamaño:	Un promedio de 2 cms. de largo, para una tasa de entrega más lenta.
Tostados:	Hay disponibilidad de tres tipos de tostado. - M+ Tostado medio más: Aromas tostado, café. - M- Tostado medio menos: Aromas más dulces, vainilla. Ambos aportan aromas. - Nature (nuevo): Chips sin tostado, que tiene como objetivo aportar taninos, estructura y sucrosidad al vino, ideal para usar durante las fermentaciones.
Empaque:	Viene en sacos de 10 K. con bolsas de infusión para una mejor manipulación y limpieza. También existen empaques especiales, según pedido del cliente.
Uso:	Puede ser utilizado durante y/o después de la fermentación. También puede ser incorporado suelto o en bolsa de infusión. Los copeaux se utilizan para entregar color, estructura y sabor al vino. La tasa de extracción de los chips es de 2-3 Gr./Lt, estando en inmersión total en la cuba, aproximadamente tres semanas. Se degusta a los diez días y, luego, cada semana, hasta que alcanza el gusto del Enólogo.
Tiempo de exposición:	Para los chips M+ y M- , no más de ocho semanas. En el caso de los chips natural es posible un poco más.
Vida útil:	Sólo una utilización.

