Amédée®
l'Arôme du bois

Chips

– Protocole d'Essai Indicatif –

Conservation de l'échantillon de chips: Température ambiante
Sachet Zippé

1. Définir le type d'essai de chips à réaliser
   (exemple : uniquement chêne français, chauffe fruité, divers chauffes).
2. Remplir une bouteille de 75cl par catégorie avec le même vin
   Conserver au minimum une bouteille du vin de référence (optimum 2)
3. Insérer les chips dans la bouteille (ajustez quantités fonction du vin - cf « doc M-F »)
   a. Bouteille 1 : Vin Référence - pas de chips
   b. Bouteille 2 et suivante :
      i. Pour les vins rouges : 3,0 gr de chips - equivalent à 400 gr/hl
      ii. Pour les vins blancs et rosés : 1,5 gr de chips - equivalent à 200 gr/hl
4. boucher les bouteilles avec un bouchon traditionnel, pas de bouchon de laboratoire,
5. Entreposer les bouteilles si possible dans le chai, à l'abri de la lumière, les conditions de stockage doivent être identiques au vin cible,
6. En fonction de votre objectif :
   a. Aromatique : dégustation après 8 à 12 jours
   b. Structurel : dégustation après 3 semaines minimum
   c. Si votre choix n'est pas arrêté, vous pouvez dupliquer l'essai pour déguster en **a/** et en **b/** (il faut alors 2 bouteilles pour chaque catégorie de chips)
7. Utiliser l'une des bouteilles du.vin de référence pour ajuster les dosages :
   a. Pour les vins rouges : de 100 à 400 gr/h
   b. Pour les vins blancs et rosés : de 50 à 200 gr/h

Fiche de dégustation disponible sur demande
Pour plus de renseignement, merci de contacter notre expert
ou alors de nous écrire à contact@amedee-oak.fr