

NOUVEAUTÉS

Nouveaux copeaux High Extract

➔ Evoak lance une nouvelle gamme de copeaux “ high extract ”, dont la chauffe très spécifique confèrent des arômes variés.

● **High Spice**, à base de chêne français, est un produit qui apporte de la fraîcheur, de la finesse et de l'élégance au vin. Il rehausse le fruit et exhausse la fraîcheur.

● **High Toast**, copeaux de chêne français, donne au vin des notes intenses de café torréfié, de grillé, et apporte structure et longueur en bouche.

● **High Mocha**, en chêne français, sont des copeaux qui confèrent au vin des notes de café au lait, de chocolat et qui apportent beaucoup de sucrosité, de rondeur et de volume au vin. Ces copeaux sont très aromatiques.

● **High Vanilla pure2**, en chêne américain, confère des notes vanillées intenses, augmente le fruit, donne du corps et adoucit les tanins. Ces alternatifs sont à utiliser seuls ou en assemblage avec une gamme plus classique. Ces copeaux ont une taille minimale de 20 mm et sont vendus à un prix moyen de 8 €/kg, soit un coût par hectolitre de 1,77 € à raison 2 g/litre. ●

HIGH
SPICE
OAK CHIPS



HIGH
SPICE
OAK CHIPS

HIGH
MOCHA
OAK CHIPS



HIGH
MOCHA
OAK CHIPS

HIGH
TOAST
OAK CHIPS



HIGH
TOAST
OAK CHIPS

PURE²
HIGH VANILLA
OAK CHIPS



PURE²
HIGH VANILLA
OAK CHIPS