

Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury



UNIVERS

VELUTO



LE CHÊNE POUR LES
VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

VELUTO

Profondeur et complexité



Copeaux



Blocks



Stave 7



Stave 18
Grand Cru



Insiders



DESCRIPTION

VELUTO est l'un des piliers de la gamme Saveurs. Plus intense et plus torréfié que CRÈME, il associe harmonieusement des notes de vanille douce à des nuances subtiles d'épices et de moka, offrant un univers à la fois pâtissier et empyreumatique.

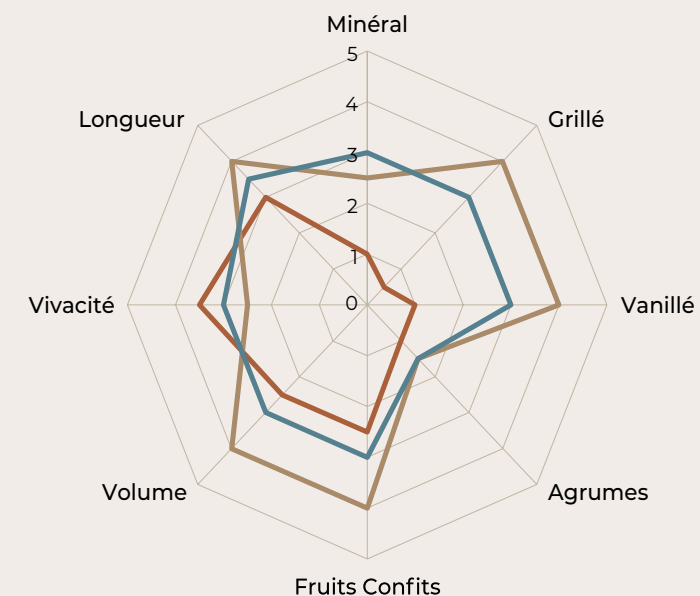
Il évoque des notes de grain de café frais, de chocolat noir, de tiramisu et de fruits noirs mûrs. VELUTO intensifie et "noircit" le fruit, apportant grillé, épices douces et matière.

Polyvalent et adaptable, VELUTO apporte complexité et profondeur à faible dose ou permet d'agir en correctif sur des matrices trop réactives, végétales ou diluées. Véritable caméléon, il soutient aussi bien les cépages bordelais ou méditerranéens riches en composés phénoliques que des profils plus légers, en apportant tension structure et gras.



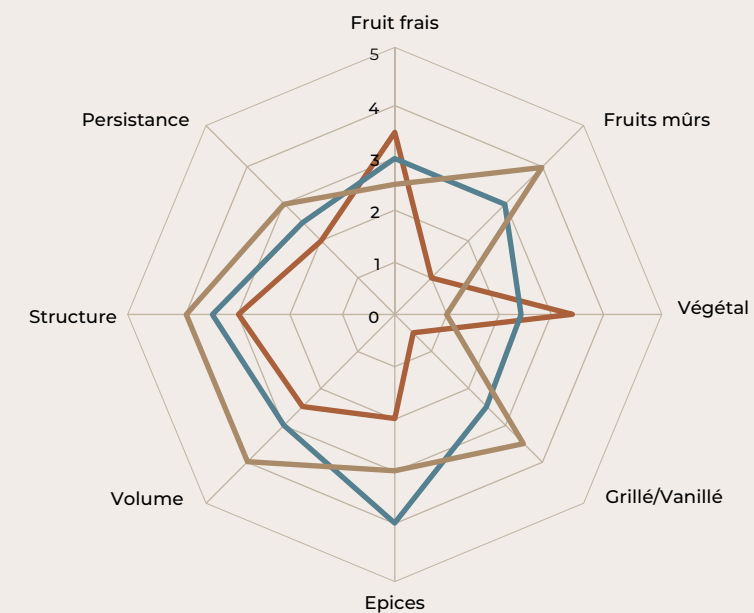
CHARDONNAY 12,3% vol. - 3 mois de contact

— Témoign Chardonnay
— Copeaux post FA 3g/L
— Stave 7mm pendant FA 4g/L



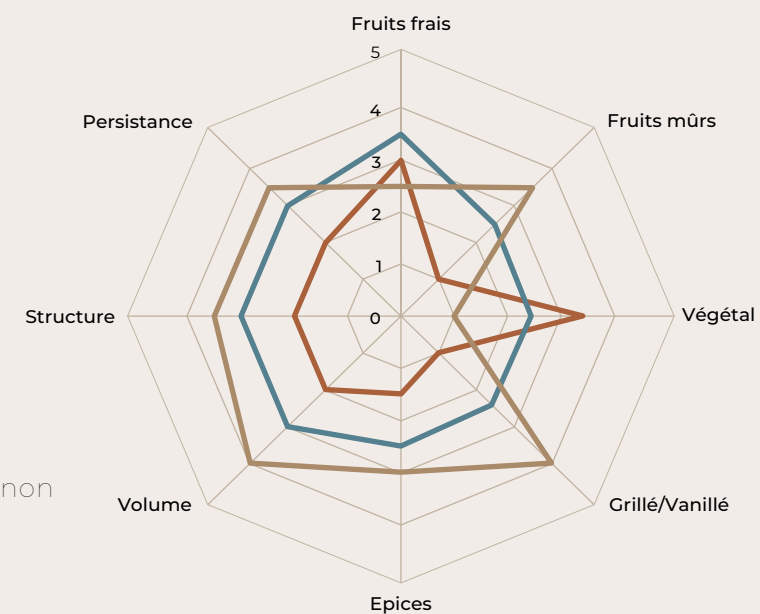
CABERNET SAUVIGNON 13% vol. - 4 mois de contact

— Témoign Cabernet Sauvignon
— Copeaux 2g/L
— Stave 7mm 4g/L



MERLOT/CABERNET SAUVIGNON 13% vol. - 4 mois de contact

— Témoign Merlot/Cabernet Sauvignon
— Copeaux 3g/L
— Stave 18mm Grand Cru 6g/L





RECOMMANDATIONS DE DOSAGES UNIVERS VELUTO

	Fermentation Alcoolique	Fermentation Malolactique	Élevage
Copeaux 2 à 3 mois	2 à 3g/L	2 à 3g/L	1,5 à 2,5g/L
Blocks 3 à 5 mois	3 à 5g/L	2 à 5g/L	2 à 4g/L
Stave 7 4 à 6 mois	2 à 5g/L (1 à 2,5 staves/hL)*	2 à 5g/L (1 à 2,5 staves/hL)	2 à 4g/L (1 à 2 staves/hL)
Stave 18 Grand Cru à partir de 8 mois 12 mois idéal	2g à 6g/L (0,4 à 1,2 staves/hL)	2 à 5g/L (0,4 à 1 stave/hL)	2 à 5g/L (0,4 à 1 stave/hL)
Insiders 6 mois minimum 12 mois idéal	1 unité/fût dosage 8 à 8,5g/L	1 unité/fût dosage 8 à 8,5g/L	1 unité/fût dosage 8 à 8,5g/L 6 mois minimum
Copeaux 2 à 3 mois	3 à 5g/L	3 à 5g/L	3 à 4g/L
Blocks 3 à 5 mois	4 à 6g/L	4 à 6g/L	3 à 5g/L
Stave 7 4 à 6 mois	4 à 6g/L (2 à 4 staves/hL)*	4 à 6g/L (2 à 4 staves/hL)*	3 à 5g/L (1,5 à 3,5 staves/hL)*
Stave 18 Grand Cru à partir de 8 mois 12 mois idéal	4 à 10g/L (0,8 à 2 staves / hL) en fonction du profil et de la concentration du vin	4 à 10g/L (0,8 à 2 staves / hL) en fonction du profil et de la concentration du vin	4 à 10g/L (0,8 à 2 staves / hL) en fonction du profil et de la concentration du vin
Insiders 6 mois minimum 12 mois idéal		1 unité** post FML après soutirage et sulfitage (dosage 8 à 8,5g/L)	6 mois minimum

*Profil très influencé par l'état d'oxydo-réduction du vin. Travailler sur les vins sans excès de réduction, tout en limitant les pertes de SO2 et les oxydations.

**Un insider sur un fût de 225L = 60% des composés apportés par la barrique neuve.

CONDITIONNEMENT

COPEAUX

2 x 2 x 0,5cm
28 sacs PE par palette
Sac à infusion
10kg net

BLOCKS

5 x 5 x 0,7cm
28 sacs PE par palette
Sac à infusion
10kg net

STAVE 7

94 x 5 x 0,7cm (200g)
2 fans system de 20
staves par boîte
48 boîtes par palette
8kg net

STAVE 18 GRAND CRU

94 x 5 x 1,8cm (500g)
2 fans system de 8
staves par boîte
48 boîtes par palette
8kg net

INSIDERS

2,5 x 2,6 x 30cm (2kg)
16 pièces (en filet
alimentaire) 2kg
2 unités/sachet
4kg net

SPÉCIFICITÉS DES PRODUITS "SAVEURS"

ESSENCES

Toutes les références sont susceptibles d'intégrer les espèces Q. Petrea, Q. Robur, Q. Alba (origines : France, Europe et USA).

STOCKAGE

∞ **Produit non périssable** : conserver dans l'emballage d'origine.

🔒 **Après ouverture** : refermer hermétiquement l'emballage.

📦 **Lieu de stockage** : conserver dans un endroit propre et sec à l'abri de l'humidité et de la poussière.

📦 **Ne pas poser à même le sol** : stocker sur palette ou support.

RÈGLEMENTATION

✓ **Produits conformes** à la réglementation en vigueur.