

# Craft oak

Brewline® a sélectionné les copeaux et granulars FR & US de la gamme **CENOBOIS®** pour révéler le caractère de vos bières.

Les produits **CENOBOIS®** ont été développés sous le contrôle d'ingénieurs du bois et d'aromatiseurs.

## Copeaux FR & US



		PROFIL AROMATIQUE			
		MISE EN VALEUR DU FRUIT, RESPECT TYPICITÉ	COCO, VANILLE, DOUCEUR	CARAMEL, TOASTÉ, FUMÉ	APPORT DE STRUCTURE
Copeaux chêne français	Fresh	●●●	●●		●
	Light	●●	●●		●
	Medium	●	●●●	●●	●●
	Medium +	●	●	●●●	●●
Copeaux chêne américain	Medium	●	●●●	●●	●
	Medium +	●	●●	●●●	●
Copeaux CENOBLEND®	Chic Boisé et épicé	●●	●●	●●●	●●●
	Fun Gourmand et sucré	●●	●●●	●●●	●●
	Pure Naturel et fruité	●●●	●		●●

Temps de contact\* : 1-2 semaines.

## Granulars FR & US



		PROFIL AROMATIQUE			
		MISE EN VALEUR DU FRUIT, RESPECT TYPICITÉ	COCO, VANILLE, DOUCEUR	CARAMEL, TOASTÉ, FUMÉ	APPORT DE STRUCTURE
Granular chêne français	Fresh	●●●	●		●
	Light	●●	●●	●	●
	Medium	●	●●●	●●	●●
Granular chêne américain	Medium	●●	●●●	●●●	●
Granular CENOBLEND®	Ferm'Oak	●●●	●●	●●	●●

Temps de contact\* : environ 1 semaine.

### Quelques exemples d'utilisation :

- Fresh / Light → 3-4g/L → bières blondes, IPA, NEIPA...
- Medium → 3-4 g/L → ambrées, triples, brunes, noel..
- Medium + → 1-2g/L → noire, porter, stout...

\* Donnée à titre indicatif : procéder à des essais afin de déterminer la dose optimale et le temps de contact pour chaque bière.

### Dosage & utilisation :

**Dose :** entre 1 et 4 g/L (en fonction du temps de contact et objectifs attendus)

**Moment d'application :** En garde

### Packaging :

- Sac de 12 kg - 2 filets infusion de 6 kg
- Sac vrac de 12 kg (granulars)

Pour toute information complémentaire, se référer à la fiche technique ou l'emballage.

**Brewline®**

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - [www.brewline.eu](http://www.brewline.eu)