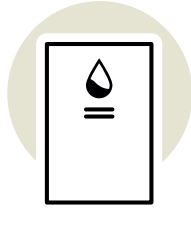


Matériel nécessaire



Récipient en verre
1L ou 0.75L (non fournie)



Un sachet d'échantillon
du kit par bouteille 10 gr

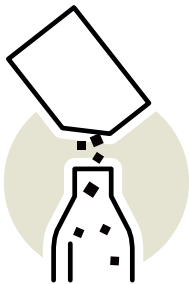


Une étiquette
par bouteille

Les bouteilles d'un litre qui sont utilisées pour les jus de fruits sont idéales car elles ont une grande ouverture qui permet de remplir facilement avec les chips ou les morceaux de douelles. Chaque échantillon contient 10g qui correspondent exactement à la dose à utiliser pour un litre.

Mode opératoire

1



Placez dans chaque bouteille de verre les 10g d'échantillons à tester.

2



Coller les étiquettes fournies dans le kit et identifier chaque bouteille par le nom que vous désirez (n° de lot, nom de la cuvée etc), la date, et le nom de la référence boisé[®].

3



Remplissez les bouteilles avec l'eau-de-vie. Gardez un grand volume de contrôle afin de pouvoir faire des dilutions à la fin du trempage.

4



Laisser en contact pendant 3-4 semaines en gardant les bouteilles dans un endroit sec et tempéré et à l'abri de la lumière.

5



- A la fin de cette période :
- Goûter chaque échantillon pour déterminer ceux correspondent aux objectifs déterminés.
 - Si besoin, diluer les échantillons pour diminuer la concentration*
 - Faire des mélanges avec les différents échantillons

*Les différentes dilutions peuvent être effectuées à l'aide du calculateur "Boisé[®] Kit" de l'application Boisé[®] (téléchargement sur AppStore & PlayStore).