

## GAGNER EN CONCENTRATION & STABILISER LA COULEUR DES VINS

### SOLUTION

- 2 g/L d'Œnofresh dès l'encuvage.

Bois frais sous forme de granulars avec ou sans sac à infusion.

Les granulars permettent une rapidité d'extraction et d'intégration du potentiel du bois au vin.

⌚ 3 à 4 jours.



## RESPECTER LE FRUIT & GAGNER EN VOLUME DE BOUCHE

### SOLUTIONS

- 1 g/L de copeaux FRFresh + 1 g/L de copeaux FR Light dès l'encuvage.

Bois très légèrement chauffés, disponible sous forme de granulars également.

- 2 g/L d'Œnoblend® Pure.

Les granulars permettent une rapidité d'extraction et d'intégration du potentiel du bois au vin.

⌚ 10 à 12 jours pour extraire l'intégralité du potentiel du bois.



## DIMINUER LA PERCEPTION DU VÉGÉTAL & ENROBER LES TANINS

### SOLUTIONS

- 1 g/L de copeaux US Medium + 1g/L copeaux FR Medium Plus dès l'encuvage.

- 1,5 à 3g/L d'Œnoblend® Chic.

⌚ 10 à 12 jours pour extraire l'intégralité du potentiel du bois.

- 0,5 stave/hL d'Origin + 0,5 stave/hL d'Expression.

La Stave Expression est plus concentrée en vanilline. Les staves permettent également d'obtenir plus de complexité aromatique.

Ces bois plus chauffés permettent de mûrir le fruit et de réduire la perception du végétal mais aussi de gagner en sucrosité et de travailler sur l'enrobage des vins.

⌚ 6 mois.



## DIMINUER LA PERCEPTION DU VÉGÉTAL & LIMITER L'AMERTUME

### SOLUTIONS

- 1 g/L de copeaux FRFresh + 1g/L de copeaux FR Medium Plus.

Le bois Medium Plus permet de travailler sur la longueur en bouche et donc de diminuer l'amertume en finale.

⌚ 10 à 12 jours pour extraire l'intégralité du potentiel du bois.

- 0,5 stave/hL d'Origin + 0,5 stave/hL d'Absolute.

La Stave Absolute est plus concentrée en furfural ce qui permet donc de travailler sur la fraîcheur et la persistance aromatique des vins blancs.

⌚ 6 mois.



# LES BOIS ŒNOLOGIQUES ŒNOBOIS®

## COPEAUX / GRANULARS / BLENDS



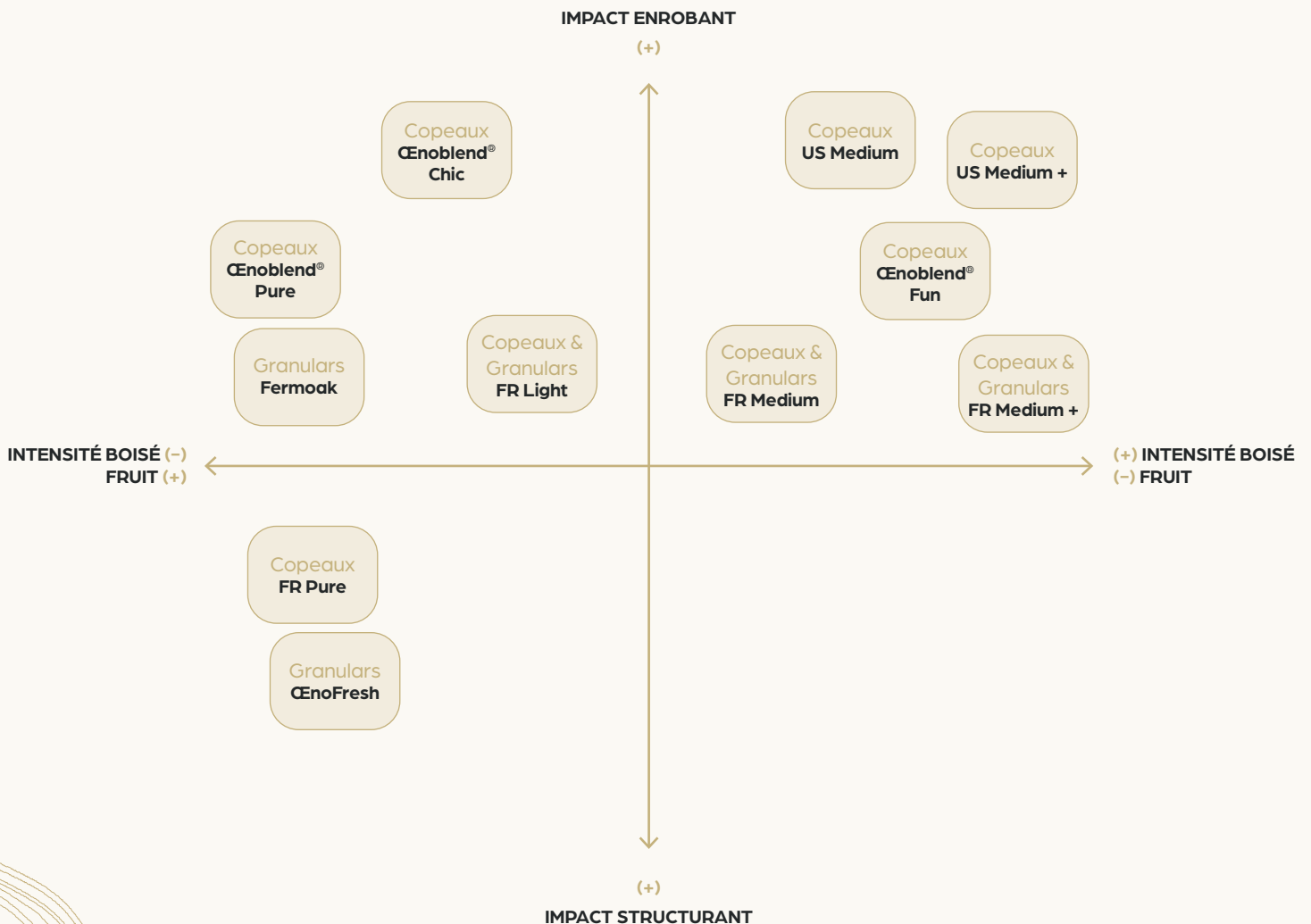
• Les **Copeaux** et **Granulars d'Œnobois®** permettent d'atteindre des objectifs techniques précis, grâce à un travail sur mesure.

Nous parlons de « bois ingrédient » avec une sélection qualitative de bois français et américains et des processus de production précis et répétables.

Ces bois œnologiques sont intéressants pour des millésimes techniques car ils vous permettront de

répondre à des problématiques spécifiques comme la diminution du végétal et la préservation du fruit, ou bien l'enrobage des tanins verts des raisins en sous-maturité, sans concentrer.

• Les **Œnoblend® Pure, Chic & Fun**, issus de l'assemblage de bois pour l'œnologie, sont également proposés pour répondre aux attentes techniques plus générales et simples d'utilisation sur le terrain.



## STAVES / STICKS / INSERTS



• Des bois œnologiques plus épais, à savoir les **Staves** en 18 mm ainsi que les **Sticks & Inserts** en 22 mm, ont été judicieusement élaborés afin de travailler sur des élevages plus longs (de 6 à 8 mois).

Ces outils haut de gamme permettent de valoriser les vins de garde en apportant de la complexité aromatique, de la sucrosité et de la longueur en

bouche. Ce sont de véritables outils œnologiques pour reproduire un élevage traditionnel en barrique.

• Afin de bénéficier d'un résultat organoleptique similaire aux staves et aux sticks mais avec des élevages plus courts, nous proposons d'autres formats de bois œnologiques : les **Blocks** & les **œnobois® 3D**.

