

œnobois® propose une gamme de cubes 3D issue de nos qualités sticks dédiée à des élevages légèrement plus courts (2 à 4 mois). Le format unique du 3D œnobois® favorise une extraction en profondeur des composés du bois pour aller encore plus loin dans la recherche d'intensité, de persistance aromatique et de concentration tannique en bouche.

Les cubes 3D œnobois® sont de véritables outils alliant précision dans le choix du boilage recherché et dans la réduction des coûts d'élevage.



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

Les 3D Médium permettent de mûrir le fruit et d'intensifier l'expression des notes de vanille et de caramel. L'objectif principal est l'apport de notes pâtisseries intenses et de gourmandise en bouche.



PROFIL DE VIN

Le 3D Médium s'intègrent parfaitement aux vins au profil fruit frais, végétal ou manquant de matière en bouche. Ces bois œnologiques peuvent être utilisés sur des vins blancs, rosés et rouges.



CONSEILS D'UTILISATION

MOMENT D'APPORT

Une application en FA assure une meilleure intégration avec le vin tout en bénéficiant d'un apport de sucrosité et d'onctuosité. Une application en élevage, post FML, révèle au mieux l'intensité aromatique de ce bois avec ses notes de vanilline, de chocolat et de caramel tout en préservant l'impact sur la bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage des cubes 3D Médium est à adapter selon l'objectif œnologique souhaité. Entre 2 à 6 g/L sur vins rouges et entre 1 et 4 g/L sur vins blancs et rosés.

DURÉE DE CONTACT

- En fermentation :
le temps de la vinification, avec une durée d'élevage de 2 à 4 mois.
- En élevage :
de 2 à 4 mois à adapter selon l'objectif organoleptique recherché.



TYPE DE CHAUFFE



NOTES AROMATIQUES



Vanille

Pâtisserie

Caramel

Au nez, les 3D Medium apportent des notes aromatiques vanillées, pâtisseries et caramélisées.

En bouche, ce bois apporte du volume et de la gourmandise.

CHÊNE FRANÇAIS



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect	Cubes de bois
Couleur	Marron moyen
Dimensions	Longueur : 2,2 cm Largeur : 2,2 cm Épaisseur : 2,2 cm
Poids	± 15 g

CHIMIQUES

Benzo(a)pyrène	< 50 ng/g	Fer	< 100 mg/kg
Pentachlorophénol	< 100 ng/g	Arsenic	< 2 mg/kg
2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisole	< 1 ng/g	Plomb	< 5 mg/kg
2, 4, 6 Trichloroanisole	< 0,2 ng/g	Mercur	< 1 mg/kg
Pentachloroanisole	< 100 ng/g	Cadmium	< 0,5 mg/kg

MICROBIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 10 ⁴ UFC/g
Salmonelles	Absence /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levures	< 10 UFC/g
Moisissures	< 10 ⁴ UFC/g



CONDITIONNEMENT

1 sac de 12 kg en PE doublé de PET, contenant 2 filets infusion en nylon de 6 kg.

QUALITÉ & TRAÇABILITÉ



Le chêne français sélectionné pour les 3D œnobois® provient exclusivement de forêts françaises et des espèces *Q. Robur* et *Q. Petraea*. La traçabilité mise en place par œnobois® permet de garantir l'origine précise du chêne utilisé ainsi que la maturation naturelle à l'air libre des bois de chêne pendant une durée de 24 mois minimum.

Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).