

Œnoboïs® 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 Œnoboïs® 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 Œnoboïs® sont de véritables outils alliant précision dans le choix du boisage recherché et dans la réduction des coûts d'élevage.



### OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

Les 3D Médium + apportent des notes grillées et fumées à votre vin ainsi que de la persistance aromatique en fin de bouche. L'objectif principal est l'apport de notes intenses de fumé, de café et de moka.



### PROFIL DE VIN

Les 3D Médium + s'intègrent parfaitement sur des vins à forte maturité et manquant de longueur 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 de longueur. Une application en élevage, post FML, révèle au mieux toute l'intensité aromatique de ce bois avec ses notes grillées, de café et de moka tout en préservant l'impact sur la bouche.

#### DOSE D'APPLICATION

Le dosage des 3D Médium + est à adapter selon l'objectif œnologique souhaité. Entre 2 à 4 g/L sur vins rouges et entre 0,3 et 3 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.



### SPÉCIFICATIONS

#### PHYSIQUES

|            |   |
|------------|---|
| Aspect     | Cubes de bois   |
| Couleur    | Brun foncé  |
| Dimensions | Longueur : 2,2 cm<br>Largeur : 2,2 cm<br>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 <sup>4</sup> UFC/g |
| Salmonelles                | Absence /25g            |
| Coliformes                 | < 10 UFC/g              |
| Levures                    | < 10 UFC/g              |
| Moisissures                | < 10 <sup>4</sup> 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 Œnoboïs® provient exclusivement de forêts françaises et des espèces *Q. Robur* et *Q. Petraea*. La traçabilité mise en place par Œnoboïs® 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).*



#### TYPE DE CHAUFFE



#### NOTES AROMATIQUES



Café

Moka

Tiramisu

Au nez, les 3D Medium + apportent des notes aromatiques intenses de café, de moka, et de tiramisu.

En bouche, ce bois apporte de la fraîcheur, de la complexité aromatique et énormément de longueur.

CHÊNE FRANÇAIS