

BLOCKS EXPRESSION

Œnoboïs® propose une gamme de blocks issue de nos qualités de staves épaisses dédiée à des élevages légèrement plus courts. Notre procédé spécifique dit 'double chauffe' nous permet d'élaborer des profils de blocks très complexes, variés et répétables.

Les blocks Œnoboïs® assurent une extraction progressive et stable des composants du bois tout en respectant la typicité du terroir des vins élaborés.



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

Les blocks Expression moyennement toastés apportent de la gourmandise et de la persistance aromatique à votre vin. L'objectif principal étant d'apporter des notes de vanille, de caramel et de crème brûlée ainsi que de la sucrosité et du volume en bouche.



PROFIL DE VIN

Les blocks Expression s'intègrent parfaitement sur des vins frais pour mûrir le fruit grâce à ses notes de vanille. Ces bois œnologiques, harmonisent l'équilibre sur des vins manquant de sucrosité en attaque et de gras en milieu de bouche. A utiliser sur 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 volume en bouche. Une application en élevage, post FML, révèle au mieux toute la complexité aromatique de ce type de bois avec ses notes vanillées, toastées tout en préservant l'impact sur la bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage des blocks Expression 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



Au nez, les blocks Expression apportent des notes aromatiques de vanille intense, de crème brûlée et de caramel.

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

CHÊNE FRANÇAIS



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect	Carrés de bois
Couleur	Marron moyen
Dimensions	Longueur : 5 cm Largeur : 5 cm Épaisseur : 1.8 cm
Poids	± 28 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	Mercure	< 1 mg/kg
Pentachloroanisole	< 100 ng/g	Cadmium	< 0,5 mg/kg

MICROBIOLOGIQUES

Germes aérobiesmésophiles	< 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 Blocks Œnoboïs® 18mm 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).