

BLOCKS ORIGIN

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

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



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

Les blocks Origin apportent du volume en bouche sans apporter de notes torréfiées. Ils subliment la typicité de vos grands vins de terroir.



PROFIL DE VIN

Les blocks Origin s'intègrent parfaitement aux vins frais nécessitant un gain de volume en bouche. Ces bois œnologiques peuvent s'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 volume en bouche. Une application en élevage, post FML, révèle au mieux toute la complexité aromatique de ce bois tout en préservant l'impact sur la bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage des blocks Origin est à adapter selon l'objectif œnologique souhaité. De 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.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect	Carrés de bois
Couleur	Beige clair
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	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 Blocks Œnobois® 18mm 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).



TYPE DE CHAUFFE



NOTES AROMATIQUES



Fruits rouges

Fruits jaunes

Noix de coco

Au nez, les blocks Origin intensifient l'expression du fruit et apportent des notes de whisky lactone (coco) :

- Fruits rouges frais :
myrtille, mûre, groseille, fraise
- Fruits jaunes frais :
poire, citron, ananas, pêche

En bouche, ce bois monte le niveau global. Il apporte de la concentration tannique et de la douceur.

CHÊNE FRANÇAIS