

Œnoboïs® propose une gamme complète de copeaux avec des caractéristiques organoleptiques spécifiques ainsi que des assemblages de bois Œnoblend® permettant de travailler tant sur l'expression aromatique des vins que sur les équilibres de bouche.

Cette approche sur-mesure avec des bois précis et des profils répétables s'adapte à tout type de vin blanc, rosé et rouge.



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

Les copeaux Fresh sont des bois très légèrement chauffés qui enrobent et apportent du volume en milieu de bouche sans impacter l'aromatique.



PROFIL DE VIN

Les copeaux Fresh s'intègrent parfaitement aux vins frais blancs et rosés manquant de milieu de bouche ou aux vins rouges de thermo afin d'enrober les tanins durs en sortie de fermentation alcoolique.



CONSEILS D'UTILISATION

MOMENT D'APPORT

Le format copeau permet une extraction rapide du potentiel du bois dans le vin. 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 la complexité aromatique de ce bois tout en préservant l'impact sur la bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage du copeau Fresh est à adapter selon le niveau du volume de bouche du vin et de l'objectif œnologique souhaité. De 1 à 5 g/L sur vin blanc, rosé et rouge.

DURÉE DE CONTACT

- En fermentation : le temps de la vinification. Une durée de 7 à 10 jours est nécessaire pour extraire la totalité du potentiel du bois (aromatique et apport en bouche).
- En élevage : une durée de contact de 1 à 3 mois est conseillée pour assurer une bonne intégration du bois au vin.



TYPE DE CHAUFFE



NOTES AROMATIQUES



Fruits rouges



Fruits jaunes



Noix de coco

Au nez, les copeaux Fresh apportent des notes de whisky lactone (coco) ainsi que des notes aromatiques de :

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

En bouche, ce bois apporte de la douceur et de la sucrosité au vin.

CHÊNE FRANÇAIS



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect	Copeaux de bois
Couleur	Crème
Dimensions	De 7 à 18 mm
Poids	> 5 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 chacun.

QUALITÉ & TRAÇABILITÉ



Le chêne français sélectionné pour les Copeaux 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.