

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

Le copeau Fr Médium + sont des bois fortement chauffés qui apportent des notes toastées grillées au nez et de la fraîcheur en bouche.



PROFIL DE VIN

Les copeaux Fr Médium + s'intègrent parfaitement aux vins à forte maturité et manquant de tension en bouche. Un bois intéressant à travailler sur des vins blancs et rosés à faibles doses pour ramener de la fraîcheur sur des millésimes chaud.



CONSEILS D'UTILISATION

MOMENT D'APPORT

Le format copeau vous 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 Fr Médium + est à adapter selon le niveau de maturité des raisins 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



Au nez, les copeaux Fr Medium + apportent des notes aromatiques toastées de pain et d'amandes grillées, ainsi que des notes d'épices fraîches.

En bouche, ce bois apporte de la fraîcheur et de la vivacité au vin.

CHÊNE FRANÇAIS



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect	Copeaux de bois
Couleur	Brun foncé
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	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 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.

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).