

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

La gamme CENOBLEND® est constituée d'assemblage de plusieurs bois œnologiques de notre gamme historique avec l'objectif de vous proposer des résultats harmonieux et universels. Il s'agit de solutions clés en main, pratiques et destinées à vous faire gagner du temps.



OBJECTIFS CENOLOGIQUES

Les copeaux CENOBLEND® Chic sont un assemblage de bois français et américains moyennement à fortement chauffé qui apportent de la complexité aromatique avec des notes de fruits noirs et d'épices fraîches. Cet assemblage ramène également beaucoup de persistance aromatique en finale de bouche.



PROFIL DE VIN

Les copeaux CENOBLEND® Chic s'intègrent parfaitement aux vins manquant de complexité, de fraîcheur et de longueur. Il s'agit d'un assemblage de bois qui apporte de la finesse aromatique tout en respectant le fruit.



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 toute la complexité aromatique de ce bois tout en préservant l'impact sur la bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage du copeau CENOBLEND® Chic est à adapter selon l'objectif œnologique souhaité. De 1 à 5 g/L sur vin blanc, rosé et rouge. Avec un objectif de gagner en complexité et finesse, nous vous conseillons de travailler autour de 3-4 g/L en élevage.

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.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect	Copeaux de bois
Couleur	Beige à brun (mélange)
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 sélectionné pour les Copeaux CENOBOIS® provient des forêts françaises (*Q. Robur* et *Q. Petraea*) et américaines (*Q. Alba*). La traçabilité mise en place par CENOBOIS® 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.

AC 31/10/2023. 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 noirs



Épices



Poivre

Au nez, les copeaux CENOBLEND® Chic apportent des notes aromatiques toastées de fruits noirs, d'épices ainsi que des notes poivrées.

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

CHÊNE FRANÇAIS & AMÉRICAIN