

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® Fun sont un assemblage de bois français et américains moyennement chauffé qui apportent énormément de gourmandise en bouche et au nez avec des notes de vanille et de crème brûlée.



PROFIL DE VIN

Les copeaux Cenoblend® Fun s'intègrent parfaitement aux vins manquant de maturité, de sucrosité et de longueur. Cet assemblage est intéressant pour monter l'ensemble du niveau de bouche.



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 Cenoblend® Fun 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 sucrosité, 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	Mercur	< 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



Vanille



Caramel



Fruits mûrs

Au nez, les copeaux Cenoblend® Fun apportent des notes aromatiques de vanille, de caramel et de fruits mûrs (fruits confits).

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

CHÊNE FRANÇAIS & AMÉRICAIN