

# GRANULARS FERM'OAK

ŒNOBOIS  
AU CŒUR DU VIN

Œnoboïs® propose une gamme complète de granulars avec des caractéristiques organoleptiques spécifiques permettant de travailler tant sur l'expression aromatique que sur les équilibres de bouche des vins. Cette approche sur-mesure avec des bois précis et des profils répétables s'adapte à tout type de vin blanc, rosé et rouge.

Le format granulars Œnoboïs® vous assure une extraction rapide des composés du bois lors de vos trempages en fermentation alcoolique.



## OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

Les granulars Ferm'Oak sont un assemblage sur-mesure de bois français et américains avec différentes chauffes pour murir le fruit variétal et apporter concentration tannique et sucrosité en bouche.



## PROFIL DE VIN

Les granulars Ferm'Oak s'intègrent parfaitement aux vins frais/végétaux manquant de concentration en bouche. Un bois intéressant à travailler sur des vins rouges de thermo ou sur des vins avec des maturités phénoliques faibles.



## CONSEILS D'UTILISATION

### MOMENT D'APPORT

Le format granular permet une extraction rapide (3 à 5 jours) du potentiel du bois dans le vin. Il s'agit d'un format intéressant pour la fermentation alcoolique. Une application en fermentation assure le murissement du fruit tout en bénéficiant de l'apport de sucrosité et de concentration en bouche.

### DOSE D'APPLICATION

Le dosage du granular Ferm'Oak est à adapter selon le niveau de maturité des raisins. Entre 1 à 4 g/L sur blanc, rosé et rouge.

### DURÉE DE CONTACT

- En fermentation :  
le temps de la vinification. Une durée de 3 à 5 jours est nécessaire pour extraire la totalité du potentiel du bois (aromatique et apport en bouche).



### TYPE DE CHAUFFE



### NOTES AROMATIQUES



Vanille



Épices



Poivre

Au nez, les granulars Ferm'Oak apportent des notes aromatiques de vanille fraîche, d'épices et de notes poivrées.

En bouche, ce bois apporte de la douceur et de la gourmandise.

CHÊNE FRANÇAIS & AMÉRICAIN



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

Aspect	Granulars de bois
Couleur	Beige à brun, mélange
Dimensions	De 3 à 8 mm
Poids	> 1 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 aérobies mésophiles	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonelles	Absence /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levures	< 10 UFC/g
Moisissures	< 10 <sup>4</sup> UFC/g



## CONDITIONNEMENT

1 sac de 12 kg en PE doublé de PET en format vrac ou contenant 2 filets infusion en nylon de 6 kg chacun.

## QUALITÉ & TRAÇABILITÉ



Le chêne sélectionné pour les Granulars Œnoboïs® provient des forêts françaises (*Q. Robur* et *Q. Petraea*) et américaines (*Q. Alba*). 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).*