

GRANULARS FR MEDIUM

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 Fr Médium sont des bois moyennement chauffés qui apportent des notes gourmandes vanillées au nez et de la sucrosité en attaque de bouche.



PROFIL DE VIN

Les granulars Fr Médium s'intègrent parfaitement aux vins en sous-maturité dans l'objectif de mûrir le fruit et diminuer l'intensité du végétal. Un bois intéressant à travailler sur des vins rouges de thermo ou sur des millésimes frais afin de gagner en sucrosité et longueur.



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 maintien du fruit frais tout en diminuant l'intensité du végétal.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage du granulars Fr Médium est à adapter selon le niveau de maturité des raisins et du millésime. Entre 1 à 4 g/L sur blanc, rosé et rouge. Au delà de 3 g/L le bois pourrait impacter l'aromatique variétal (notes de vanille).

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).
- En élevage :
une application est toujours possible en élevage. Un temps de contact de 1 à 2 mois est conseillé pour assurer une bonne intégration au vin.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect	Granulars de bois
Couleur	Marron moyen
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	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 en format vrac ou contenant 2 filets infusion en nylon de 6 kg chacun.

QUALITÉ & TRAÇABILITÉ



Le chêne français sélectionné pour les Granulars 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).



TYPE DE CHAUFFE



NOTES AROMATIQUES



Vanille



Brioche



Épices

Au nez, les granulars Fr Médium apportent des notes aromatiques de vanille et de brioche. Sur vins rouges, ils apportent des notes d'épices fraîches.

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

CHÊNE FRANÇAIS