

GRANULARS LIGHT

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

Le granular Light sont des bois légèrement chauffés qui apportent des notes florales au nez et de la fraîcheur en bouche.



PROFIL DE VIN

Les granulars Light s'intègrent parfaitement aux vins mûrs ou sur-mûrs manquant de fraîcheur. Un bois intéressant à travailler sur des millésimes chauds sur vins blanc, rosés et rouges.



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 une meilleure intégration avec le vin tout en bénéficiant de l'apport de fraîcheur en bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage du granular Light est à adapter selon le niveau de maturité des raisins et du millésime. Entre 1 à 2 g/L sur blanc, rosé et rouge. Attention à ne pas dépasser 2 g/L car le bois pourrait impacter l'aromatique variétal (notes de boisé).

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	Beige clair
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 aérobies mésophiles	< 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



Au nez, les granulars Light apportent des notes aromatiques très floral sur vins blancs (fleurs blanches) et notes d'épices fraîches et mentholées sur vins rouges.

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

CHÊNE FRANÇAIS