

GRANULARS CENOBOIS

CENOBOIS
AU CŒUR DU VIN

CEnobois® 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 CEnobois® vous assure une extraction rapide des composés du bois lors de vos trempages en fermentation alcoolique.



OBJECTIFS CENOLOGIQUES

Les granulars CEnofresh sont des bois frais concentrés en ellagitanins qui apportent de la concentration tannique au vin sans impacter l'aromatique. Sur vin rouge, l'CEnofresh participe à la stabilisation de la couleur, sur vin blanc, il limite l'évolution des vins grâce à son effet anti-oxydant.



PROFIL DE VIN

Les granulars CEnofresh s'intègrent parfaitement aux vins frais ou mûrs, manquant de concentration tannique. Ce bois peut être travaillé sur des vins blancs, rosés ou rouges dans un processus de réduction du SO₂.



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 d'un apport de concentration tannique en bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage du granulars CEnofresh est à adapter selon le niveau de concentration des futurs vins. 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).
- 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.



TYPE DE CHAUFFE



NOTES AROMATIQUES



Fruits rouges



Fruits jaunes



Noix de coco

Au nez, les granulars CEnofresh apportent des notes de whisky lactone (coco) ainsi que des notes aromatiques de :

- Fruits rouges frais : myrtille, mûre, groseille, fraise
- Fruits jaunes frais : poire, citron, ananas, pêche

En bouche, ce bois apporte de la structure et de la concentration tannique au vin.

CHÊNE FRANÇAIS



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect	Granulars de bois
Couleur	Crème
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 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 CEnobois® provient exclusivement de forêts françaises et des espèces Q. Robur et Q. Petraea. 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.

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).