

GRANULARS US 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 US Médium sont des bois moyennement chauffés qui apportent des notes toastées vanillées intenses au nez et de la longueur en bouche.



PROFIL DE VIN

Les granulars US Médium s'intègrent parfaitement aux vins en sous-maturité dans l'objectif de mûrir le fruit et de 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 très 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 persistance aromatique en bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage du granulars US 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 2 g/L le bois pourrait impacter l'aromatique variétal (notes toastées).

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



Au nez, les granulars US Médium apportent des notes aromatiques de vanille intense et de crème brûlée.

En bouche, ce bois apporte de la douceur, de l'onctuosité et beaucoup de persistance aromatique.

CHÊNE AMÉRICAIN



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 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, également disponible en sac de 12 kg contenant 2 filets infusion en nylon de 6 kg chacun.

QUALITÉ & TRAÇABILITÉ



Le chêne américain sélectionné pour les Granulars Œnoboïs® provient de l'espèce *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).