

Œnoboïs® propose une gamme complète de copeaux avec des caractéristiques organoleptiques spécifiques ainsi que des assemblages de bois Œnoblend® permettant de travailler tant sur l'expression aromatique des vins que sur les équilibres de bouche.

Cette approche sur-mesure avec des bois précis et des profils répétables s'adapte à tout type de vin blanc, rosé et rouge.



## OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

Les copeaux Toffee sont des bois 100% français moyennement chauffés qui apportent des notes très intenses de vanilles fraîches et de lactones au nez. Les copeaux Toffee sont aujourd'hui les bois les plus sucrants de notre gamme de copeaux.



## PROFIL DE VIN

Les copeaux Toffee s'intègrent parfaitement aux vins qui manquent de sucrosité en attaque de bouche. Les copeaux Toffee assurent l'enrobage des tanins 'durs' des vins rouges très concentrés mais harmonisent également les tanins 'asséchants' apportés par des millésimes secs.



## CONSEILS D'UTILISATION

### MOMENT D'APPORT

Le format copeau permet une extraction rapide du potentiel du bois dans le vin. Une application en FA assure une meilleure intégration avec le vin tout en bénéficiant d'un apport de volume en bouche. Une application en élevage, post FML, révèle au mieux la complexité aromatique de ce bois tout en préservant l'impact sur la bouche.

### DOSE D'APPLICATION

Le dosage du copeau Toffee est à adapter selon le niveau de maturité des raisins et de l'objectif œnologique souhaité. De 1 à 5 g/L sur vin blanc, rosé et rouge.

### DURÉE DE CONTACT

- En fermentation : le temps de la vinification. Une durée de 7 à 10 jours est nécessaire pour extraire la totalité du potentiel du bois (aromatique et apport en bouche).
- En élevage : une durée de contact de 1 à 3 mois est conseillée pour assurer une bonne intégration du bois au vin.



### TYPE DE CHAUFFE



### NOTES AROMATIQUES



Noix de coco



Vanille



Sucrosité

Au nez, les copeaux Toffee apportent des notes aromatiques très intenses de gousses de vanille fraîches mais aussi des notes intenses de coco fraîches.

En attaque de bouche, le toffee vous apportera énormément de sucrosité.

CHÊNE FRANÇAIS



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

Aspect	Copeaux de bois
Couleur	Marron moyen
Dimensions	De 7 à 18 mm
Poids	> 5 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 aérobiesmésophiles	< 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 contenant 2 filets infusion en nylon de 6 kg chacun.

## QUALITÉ & TRAÇABILITÉ



Le chêne français sélectionné pour les Copeaux 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.