

# Comment rafraîchir des vins évolués et sur-mûrs ou redonner à vos vieux millésimes une seconde jeunesse ?

Pour des vins évolués, fanés aromatiquement et sur un équilibre de bouche dit « mou » ou « trop lourd », œ�obois vous propose une solution pour rafraîchir ces profils de vins.

Nos préconisations techniques ci-dessous s'appliquent pour les vins blancs, rosés et rouges en élevage.



## ● Application sur vins finis de la vendange 2023 ou vieux millésimes

Sur des vins finis avec des légères notes oxydatives où sur des vieux millésimes non vendus, œ�obois vous propose une solution pour revaloriser ces profils de vin et leur redonner une seconde jeunesse.

- Pour des vins plus frais et tendus sans apporter de notes boisées et toastées, travaillez avec 1,5 g/L de blocks Absolute associés avec 1 g/L de blocks Origin en élevage.
- Positionnez les sacs d'infusion contenant les blocks œ�obois® dans la cuve avec un temps de trempage de 2 à 3 mois.

œ�obois vous propose même une astuce à « garder au frais » pour les prochaines vendanges!

## ● Application sur moût de raisins en fermentation alcoolique

Sur des millésimes chauds avec des charges phénoliques importantes dans les raisins où sur des raisins à forte maturité, il est conseillé d'intervenir sur moût en fermentation. L'objectif premier est de gagner en fraîcheur aromatique et d'augmenter la sensation d'acidité en bouche.

- Pour des moûts plus frais et tendus sans apporter de notes boisées et toastées, travaillez avec 2 g/L de blocks Absolute en fermentation alcoolique.
- Positionnez les sacs contenant les blocks œ�obois® au fond des cuves avant l'ajout du moût. Laissez infuser le temps de la vinification, avec une durée d'élevage de 2 mois post FA.



Pour plus de préconisations et d'astuces, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet

Naviguez sur notre outil d'aide à la décision, afin d'être encore plus précis sur le bon choix des bois œnologiques en élevage.



Disponible sur notre application œnoSolutions à télécharger sur AppStore & Google Play Store.



Disponible également sur notre nouveau site web :

[WWW.OENOBOIS.COM](http://WWW.OENOBOIS.COM)

