



COPEAUX ŒNOLOGIQUES ŒNOCHENE

**BOIS DE CHENE FRANÇAIS OU AMERICAIN
RONDEUR ,VOLUME, COMPLEXITE DES VINS**

CARACTERISTIQUES

- ◆ Nos « **COPEAUX ŒNOLOGIQUES** » constituent une gamme diversifiée d'éclats de bois de chêne soigneusement sélectionnés, séchés et chauffés pour conférer aux différents vins à traiter des notes qualitatives variées.
- ◆ Cette gamme est produite en France par la société OENOCHENE, selon un savoir-faire australien. Ce sont des produits purs avec des conditionnements étudiés pour une très bonne préservation des arômes et une facilité de mise en œuvre.
- ◆ Grâce à une élaboration rigoureuse et contrôlée, nos **COPEAUX ŒNOLOGIQUES** offrent des atouts pour renforcer l'équilibre et la complexité des vins :
 - 1/ Souplesse, sucrosité, gras et rondeur en bouche, grâce à la libération de certains composés au cours de la chauffe.
 - 2/ Volume et structure en bouche, grâce aux tanins de chêne et aux composés macromoléculaires du bois.
 - 3/ Complexité aromatique avec l'élargissement de la palette des arômes (fruité variétal, vanille, épices, noix de coco, amande , fruits secs, moka , notes grillées et fumées) grâce aux composés extractibles révélés au cours des différentes chauffes.
- ◆ Les produits de la gamme se distinguent :
 - par leur taille :
 - chips ou copeaux pour une extraction accrue de tous les composés aromatiques du bois ;
 - nuggets ou dominos pour un apport ménagé de sucrosité et de notes aromatiques (épicées, vanillées) ;
 - ministaves ou mini-douelles pour le développement de la structure et du volume en bouche proches de ceux de la barrique.
 - par l'origine du bois de chêne utilisé : français (FR) ou américain (US) pour l'expression d'arômes complémentaires.
 - par le niveau de chauffe avec les qualités VELOURS et XOV et Bois Frais
 - La chauffe VELOURS apporte complexité et richesse aromatique aux vins (boisé fondu, chocolat, caramel, ..) et sucrosité.

1/3

SUBOENO S.A. CH-1268 Burtigny

Tél. 022 366 67 67 Fax 022 366 80 25

e-mail : info@winecork.com

- La chauffe XOV apporte des arômes de vanille et de fruits d'une grande finesse, tout en conférant une grande sucrosité aux vins

◆ La gamme de **COPEAUX OENOLOGIQUES** est composée de huit produits :

- 4 produits « chips ou copeaux » dans les deux chauffes XOV et VELOURS et pour les deux origines de chêne, français (FR) ou américain (US), pour optimiser la richesse et l'équilibre gustatif des vins
 - ◆ **CHIPS VELOURS FR**
 - ◆ **CHIPS VELOURS US**
 - ◆ **CHIPS XOV FR**
 - ◆ **CHIPS XOV US**
- 1 produit « chips ou copeaux » de bois frais en chêne français à utiliser en vinification pour contribuer à l'équilibre et la couleur des vins
 - ◆ **CHIPS BOIS FRAIS FR**
- 2 produits « nuggets ou dominos » dans les deux chauffes XOV et VELOURS en chêne français (FR) pour optimiser la sucrosité et la complexité des vins
 - ◆ **NUGGETS VELOURS FR**
 - ◆ **NUGGETS XOV FR**
- un produit « ministaves ou mini-douelles » pour optimiser la diffusion lente et continue de la complexité du bois, avec une bonne stabilité des arômes et de la couleur des vins dans le temps.
 - ◆ **MINISTAVES XOV FR**

DOSE D'EMPLOI

◆ Il est préférable de procéder à des essais préalables sur les vins afin de déterminer les doses ainsi que le temps de contact pour atteindre les objectifs fixés.

◆ Les doses sont variables suivant les produits et le type de vins à- obtenir :

- entre 1 et 6g/L pour les chips, avec un temps de contact minimum de 5 à 6 semaines
- entre 3 et 6g/L pour les nuggets, avec un temps de contact minimum de 9 semaines
- entre 3 et 6g/L pour les ministaves, avec un temps de contact minimum de 12 semaines

◆ La distinction des doses est la suivante entre un ajout en vin blanc ou en vin rouge :

- entre 1 et 4g/l pour les vins blancs, un apport fractionné et l'assemblage de bois français et américain sont conseillés.
- Entre 2 et 6g/l pour les vins rouges, un apport fractionné et l'assemblage de bois français et américain sont conseillés

- ◆ Les moments d'emploi sont préférentiellement :
 - chips : à l'encuvage au cours de la fermentation (intégrer les copeaux librement dans la cuve)
. S'utilise aussi en phase d'élevage (intégrer les copeaux dans leurs sacs de polyéthylène) .
 - nuggets et ministaves : en phase d'écoulage et/ou en phase d'élevage .

LEGISLATION

- ◆ L'utilisation des éclats de bois de chêne en œnologie, sur moût ou sur vin, a été admise dans son principe par l'OIV (octobre 2001).
- ◆ Cette pratique œnologique a été validée par l'Union Européenne à la fin du mois de décembre 2005 . Leurs conditions d'utilisation (type de vins, dose d'emploi, étiquetage, etc..) seront précisées dans un futur proche .

Pour le moment et tant que le règlement CE N° 1493/1999 ne mentionne pas les nouvelles conditions d'utilisation des copeaux, ceux-ci peuvent être employés en France dans un cadre expérimental réglementairement suivi par les services de la DGCCRF (règlement CE n° 1622/2000 article 41). Les essais ne peuvent porter que sur des vins de pays et à hauteur de 5 % des volumes vendus en vins de pays l'année précédente, dans la limite de 5 000 hL par opérateur.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Les produits de la gamme **COPEAUX OENOLOGIQUES** sont livrés conditionnés en filets de polyéthylène alimentaire d'une capacité de 5 kg pour une mise en œuvre facilitée des chips, nuggets ou ministaves dans les cuves sans aucune contrainte, et en permettant aussi une récupération sans encombre des produits après emploi. La présence de ces filets facilite la diffusion des composés aromatiques.
- ◆ Disperser les sacs de chips, nuggets ou ministaves à différentes hauteurs dans la cuve à l'aide de cordage synthétique pour avoir une très bonne diffusion et une parfaite homogénéisation
- ◆ Précaution : faire un remontage toutes les semaines si la diffusion n'est pas homogène sur tout le volume du vin.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Les produits sont ensachés dans des filets de polyéthylène de 5 kg, suremballés dans un sac de 25kg non fractionnable – Sac de 5x5 kg non fractionnable.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.