

ENOQUER

MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

Nos morceaux de bois de chêne sont réalisés à partir de bois de chêne de tonnellerie de qualité merrain garantis sans aubier ni écorce.

Nos bois sont rigoureusement sélectionnés à partir des espèces de chêne sessile (*Quercus sessiflora*) ou de chêne pédonculé (*Quercus robur*) pour les forêts françaises et à partir de *Quercus alba* pour les bois américain.

Avant transformation, les bois sont séchés et affinés au minimum 24 mois à l'air libre.

PRODUITS

Les produit de chêne sont disponible en Bois d'origine :

- FRANCE
- US

La taille des morceaux est également variable. Nous disposons de :

- Granulats
- Copeaux

Nous les déclinons en :

- Bois frais , non chauffé
- Chauffe Légère
- Chauffe moyenne
- Chauffe moyenne +
- Chauffe Forte

Conformément à la résolution OENO 3/2005 de l'OIV, nos produits n'ont subi aucune combustion, y compris en surface et ne sont ni charbonneux ni friables au toucher.

Ils n'ont également subi aucun traitement chimique, enzymatique ou physique autre que le chauffage par convection.

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

En cours de fermentation alcoolique, le bois cru améliore la structure tannique et stabilise la couleur des vins rouges. Le vin gagne en arômes amande et fruits secs alors que le boisé reste discret.

La chauffe légère sera préférée pendant la fermentation alcoolique pour le gain en volume, en sucrosité, en couleur et en complexité aromatique (nez fruité).

Les chauffes moyennes et fortes seront préférées en élevage pour augmenter la complexité aromatique des vins. Un mélange de ces chauffes permettra de se rapprocher au mieux de l'élevage en barriques.

MISE EN ŒUVRE ET DOSE D'EMPLOI

Les granulats peuvent être introduits en cours de fermentation alcoolique et avant la mise en bouteilles pour apporter rapidement un goût boisé.

Les doses varient entre 0,5 et 4 g/L.

Les copeaux sont utilisables en cours de fermentation alcoolique et en élevage à raison de 1 à 4 g/L

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs infusoires de 5kg et 10 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.