

OENOQUERCUS®

Le bois de chêne pour l'œnologie

Bois de chêne Français ou Américain

CARACTERISTIQUES

Cette gamme de bois de chêne pour l'œnologie est constituée de divers éclats ou morceaux de bois de chêne soigneusement sélectionnés, séchés et chauffés pour conférer aux différents vins des notes qualitatives variées.

Les arômes sont préservés et la mise en œuvre est facilitée grâce à des conditionnements soigneusement étudiés. Les produits de la gamme **OENOQUERCUS®** 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 tannins 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 :

- ECLATS ou copeaux pour une extraction accrue de tous les composés aromatiques du bois;
- DOMINOS pour un apport ménagé de sucrosité et de notes aromatiques (épiciées, vanillées);
- STAVES 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 Bois Frais, CHAUFFE LEGERE, CHAUFFE MOYENNE, CHAUFFE MOYENNE +, CHAUFFE FORTE, CHAUFFE DOUCEUR, CHAUFFE INTENSE, Q1, FR. DUO.

Les différents niveaux de chauffe :

- **BOIS FRAIS (BF)** est un mode de séchage spécifique sans chauffe qui renforce les sensations de fruité, la structure des vins, évite la réduction des moûts et stabilise la couleur.
- **CHAUFFE LEGERE (CL)** est une chauffe longue spécifique pour contribuer à la sensation de sucrosité et de volume en bouche.
- **CHAUFFE MOYENNE (CM)** apporte des arômes de vanille et de fruits tout en conférant une grande sucrosité aux vins.
- **CHAUFFE MOYENNE+ (CM+)** correspond à une chauffe très lente, très longue, issue d'un process de chauffe innovant qui révèle et libère les composés macromoléculaires du bois.
- **CHAUFFE FORTE (CF)** apporte complexité, sucrosité et richesse aromatique aux vins (boisés fondu, chocolat, caramel...)
- **CHAUFFE DOUCEUR** est une chauffe très forte. Cette chauffe apporte des notes de « chocolat blanc », de la sucrosité et participe au volume et à « la longueur » en bouche.
- **CHAUFFE INTENSE (CI)** apporte des notes toastées (Moka et Chocolat) fines et élégantes. Elle souligne la complexité aromatique pour apporter des notes douces en bouche, de la structure et de la longueur.
- **Q1** est un assemblage de plusieurs bois chauffés et non chauffés pour obtenir un boisé fondu et harmonieux.
- **FR** est issu d'un bois de chêne français ayant subi une chauffe moyenne et moyenne plus. Structurant, il apporte aussi au vin des notes toastées.
- **DUO** réunit les qualités très complémentaires du chêne américain et du chêne français. La chauffe est moyenne. Cette formulation souligne les arômes du vin et apporte du volume en bouche.

150/2021 – 1/3

LA GAMME

La gamme OENOQUERCUS® est composée de :

Les « ECLATS » dans différentes chauffeuses pour les deux origines de chêne, français (FR) ou américain (US) afin d'optimiser la richesse et l'équilibre gustatif des vins

OENOQUERCUS® ECLAT BF

OENOQUERCUS® ECLAT CL FR

OENOQUERCUS® ECLAT CM FR

OENOQUERCUS® ECLAT CM+ FR

OENOQUERCUS® ECLAT CF FR

OENOQUERCUS® ECLAT CI FR

Les « DOMINOS » pour optimiser la sucrosité et la complexité des vins, et accompagner l'élevage des grands vins

OENOQUERCUS® DOMINO CM FR

OENOQUERCUS® DOMINO CM US

OENOQUERCUS® DOMINO CM + FR

Les « STAVES » 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

OENOQUERCUS® STAVE Q1 27 mm

OENOQUERCUS® STAVE CL FR 7mm

OENOQUERCUS® STAVE CM FR 7mm

OENOQUERCUS® STAVE CM+ FR 7mm

« Insert barrique »

OENOQUERCUS® INSERT Q1

Cet insert est constitué de 24 ministaves liées par des fils inox. La surface totale de contact correspond à 25% de la surface interne d'une barrique, soit 0.25 m²/hL.

L'INSERT est intéressant pour une utilisation dans des barriques de 2 à 3 vins. Il s'introduit par le trou de bonde de la barrique.

Les « SELECTIONS » : associations de copeaux avec des chauffeuses et des origines de bois différentes

- Sélection Vinification

OENOQUERCUS® SELECTION BC3 (Blanc)

OENOQUERCUS® SELECTION RG7 (Rouge)

OENOQUERCUS® SELECTION SR (Rosé)

- Sélection Elevage

OENOQUERCUS® ECLAT DUO

OENOQUERCUS® ECLAT DOUCEUR

OENOQUERCUS® ECLAT FR

OENOQUERCUS® ECLAT Q1

DOSE D'EMPLOI

Des essais préalables sur vins sont conseillés afin de déterminer les doses ainsi que le temps de contact pour atteindre les objectifs fixés.

Les doses varient suivant les produits et le type de vins à obtenir :

- entre 1 g/L et 10 g/L pour les ECLATS, avec un temps de contact minimum de 5 semaines;
- entre 2 g/L et 10 g/L pour les DOMINOS, avec un temps de contact minimum de 8 semaines;
- entre 0.5 à 5 staves/hL pour les STAVES, avec un temps de contact minimum de 12 semaines;
- 1 kit barrique par barrique ;
- entre 0,5 g/L et 10 g/L pour les SELECTIONS.

MODE D'EMPLOI

Les moments d'emploi sont préférentiellement:

- **ECLATS** : à l'encuvage au cours de la fermentation (intégrer les copeaux librement dans la cuve). S'utilise aussi en élevage (intégrer les copeaux avec leurs sacs).
- **DOMINOS, STAVES** : en phase d'écoulage et/ou en phase d'élevage.
- **SELECTIONS** : sur vendanges entières, sur les moûts ou pendant la fermentation alcoolique. S'utilise aussi en élevage.

L'utilisation des éclats de bois de chêne en œnologie, sur moût ou sur vin, est admise dans l'Union Européenne. Les morceaux de bois de chêne doivent provenir exclusivement des espèces de Quercus. Les particules de bois doivent être telles qu'au moins 95% en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm. Le traitement doit être inscrit sur le registre de cave. Hors de l'Union Européenne, se reporter à la législation en vigueur dans votre pays.

Les produits de la gamme **OENOQUERCUS®** sont conditionnés en filets de polyéthylène alimentaire d'une capacité de 5kg suremballés dans un sac de 10 kg non fractionnable, pour une mise en œuvre facilitée des ECLATS, DOMINOS, et SELECTIONS, 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 à différentes hauteurs dans la cuve à l'aide de cordage synthétique pour avoir une très bonne diffusion et une parfaite homogénéisation.

Précautions d'utilisation :

Faire un remontage toutes les semaines si la diffusion n'est pas homogène sur tout le volume du vin.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

- **ECLATS, DOMINOS, SELECTIONS** : sacs de 10kg non fractionnable contenant 2 filets de polyéthylène de 5 kg.
- **STAVES** : 27 mm : ensachées et vendues par 10 unités / 7 mm : ensachées et vendues par 50 unités.
- **Insert barrique** : vendu à l'unité.

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.

150/2021 – 3/3