

Copeaux et Dominos de chênes français et américain

OenoQuercus

La gamme **OenoQuercus** d'Oenofrance est constituée de copeaux et de dominos issus de chênes français et américain.

Elle compte trois copeaux différents et deux types de dominos:

	Composition	Chauffe	Doses	Temps de contact
Oenoquercus BF	Bois Frais	O	0.5 à 10g/L	4 à 8 semaines
Oenoquercus FR	Chêne français	Moyenne et Moyenne ⁺		
Oenoquercus DUO	50% chêne américain + 50% chêne français	Moyenne		
DOMINOS FR	Chêne français	Moyenne		8 à 12 semaines
DOMINOS US	Chêne américain	Moyenne		

Propriétés :

Les propriétés des copeaux sont fonction de l'origine du chêne, américain ou français, de l'intensité de la chauffe et de leurs dimensions.

Un bois non chauffé apportera de la sucrosité. Plus il sera chauffé, moins il sera structurant et plus il aura une incidence aromatique.

Le chêne américain a un impact plus prononcé sur l'expression aromatique des vins que le chêne français, plutôt structurant.

Enfin, plus les morceaux de bois sont de grande taille, plus le temps de contact avec le vin doit être important.

- **OenoQuercus BF** est issu de bois non chauffé. Il n'apporte pas de notes toastées, mais souligne les arômes floraux et fruités, notamment dans les vins rouges. De plus, il cède au vin les polysaccharides du bois, lui apportant volume et sucrosité. L'ajout d'**OenoQuercus BF** sera de préférence précoce. Avec le bois frais, les doses d'emploi et les temps de contact sont en général un peu plus courts qu'avec du chêne chauffé.
- **OenoQuercus 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.
- **OenoQuercus Duo** réunit les qualités très complémentaires du chêne américain et du chêne français. La chauffe est moyenne. Cette formulation souligne les arômes du vin, apporte du volume en bouche et de la structure grâce à la présence de chêne français, mais aussi des notes aromatiques grillées, noix de coco, moka issues du chêne américain.

Domino US et Domino FR : la forme domino apporte une plus grande complexité aromatique et représente une alternative à l'élevage en barrique.

Domino FR structure les vins, alors que **Domino US** apporte des notes aromatiques de moka, de noix de coco, de vanille...

Mode et dose d'emploi :

Les copeaux sont conditionnés en poches d'immersion de 5 kg pouvant être placées directement dans la cuve.

Temps de contact :

Copeaux : 4 à 8 semaines,

Dominos : 8 à 12 semaines.

Doses d'emploi : 0,5 à 10 g/L

Présentation :

Copeaux conditionnés dans des poches d'immersion en polyéthylène de 5 kg. Ces poches sont conditionnées par deux dans un sac de 10 kg.

Conservation :

Stocker entre 5°C et 25°C dans un endroit sec, bien ventilé, sans odeurs.

Réglementation :

Se référer à la réglementation en vigueur.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL