

## GAMME OENOQUERCUS

**BOIS POUR L'ŒNOLOGIE : GAMME OENOQUERCUS Bois de chêne Français ou Américain pour l'œnologie Rondeur, volume, complexité des vins**

### CARACTERISTIQUES

Cette gamme de bois de chêne pour l'œnologie est distribuée en France par la société **OENOQUERCUS**. Elle 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.

La gamme **OENOQUERCUS** est emballée dans des conditionnements étudiés afin de faciliter sa mise en œuvre et de parfaitement préserver les arômes.

Grâce à une élaboration rigoureuse et contrôlée, les copeaux œnologiques **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 **BF, FR , DUO, CHAUFFE FORTE (CF), CHAUFFE MOYENNE (CM), CHAUFFE MOYENNE + (CM+), QUALITY ONE et CHAUFFE LEGERE (CL) :**
  - **CHAUFFE FORTE** est une chauffe moyenne +. Elle apporte complexité et richesse aromatique aux vins (boisé fondu, chocolat, caramel, ...) et sucrosité.
  - **CHAUFFE MOYENNE (CM)** est une chauffe moyenne. Elle apporte des arômes de vanille et de

fruits d'une grande CHAUFFE MOYENNE+ (CM+), tout en conférant une grande sucrosité aux vins.

- **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.
- **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, apporte du volume en bouche.
- **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 LEGERE** est une chauffe longue spécifique pour contribuer à la sensation de sucrosité et de volume en bouche.
- **QUALITY ONE** est un assemblage de plusieurs bois chauffés et non chauffés pour obtenir un boisé fondu et harmonieux.

La gamme **OENOQUERCUS** est composée de :

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

- **ECLATS FR**
- **ECLATS DUO**
- **ECLATS CHAUFFE FORTE (CF) FR**
- **ECLATS CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
- **ECLATS CHAUFFE MOYENNE (CM) US**
- **ECLATS CHAUFFE MOYENNE+(CM+) FR**
- **ECLATS CHAUFFE LEGERE FR**
- **ECLATS QUALITY ONE**

- 1 produit « ECLATS » **BF**, en chêne français ou américain, à utiliser en vinification pour contribuer à l'équilibre et à la couleur des vins

- **ECLATS BF FR**

- 5 produits « DOMINOS » dans la chauffe **CHAUFFE MOYENNE (CM)** en chêne français (FR) ou en chêne américain (US), **CHAUFFE MOYENNE+ (CM+)** en chêne français (FR) pour optimiser la sucrosité et la complexité des vins, **CHAUFFE LEGERE**, **CHAUFFE FORTE** et **QUALITY ONE** pour accompagner l'élevage des grands vins

- **DOMINOS CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
- **DOMINOS CHAUFFE MOYENNE (CM) US**
- **DOMINOS CHAUFFE MOYENNE+ (CM+) FR**
- **DOMINOS CHAUFFE LEGERE FR**
- **DOMINOS QUALITY ONE**

- 3 produits « 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.

- **STAVES CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
- **STAVES CHAUFFE MOYENNE+ (CM+) FR**
- **STAVES 27 MM QUALITY ONE**

- 2 produits « Inserts barriques –OENOQUERCUS INSERT ».

- **OENOQUERCUS INSERT CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
- **OENOQUERCUS INSERT CHAUFFE MOYENNE+ (CM+) FR**

Ces inserts sont constitués 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 m<sup>2</sup>/hL.

**Les INSERTS OENOQUERCUS** sont intéressants pour une utilisation dans des barriques de 2 à 3 vins. Ils s'introduisent par le trou de bonde de la barrique.

Plusieurs « **SELECTIONS** » : associations de copeaux avec des chauffes et des origines de bois différentes

- **SELECTION OENOQUERCUS ROUGE RG7**
- **SELECTION OENOQUERCUS BLANC BC3**
- **SELECTION OENOQUERCUS ROSE SR**

## 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 sélections

Les doses varient entre un ajout en vin blanc et un ajout en vin rouge :

- entre 0.5 g/L et 8 g/L pour les vins blancs, un apport fractionné et des assemblages de bois français et américain sont conseillés ;
- entre 1 g/L et 10g/L pour les vins rouges, un apport fractionné et des assemblages de bois français et américain sont conseillés.

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.
- **Sélections** : 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.

**166/2016 - 3 / 4**

## MODE D'EMPLOI

---

Les produits de la gamme **OENOQUERCUS** sont conditionnés en filets de polyéthylène alimentaire d'une capacité de 5kg, 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 de ECLATS, DOMINOS ou SELECTIONS 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 ECLATS, DOMINOS sont ensachés dans des filets de polyéthylène de 5 kg, suremballés dans un sac de 10 kg non fractionnable.

Les Staves sont ensachées et vendues par 80 Unités. Les Inserts barriques sont vendus à l'unité.

Les Sélections sont ensachés dans des filets de polyéthylène de 5kg, suremballés dans un sac de 10 kg non fractionnable.

## 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.*