

# BOIS POUR L'ŒNOLOGIE : gamme ŒNOCHENE

## BOIS DE CHENE FRANÇAIS OU AMERICAIN POUR L'ŒNOLOGIE RONDEUR ,VOLUME, COMPLEXITE DES VINS

### CARACTERISTIQUES

- ◆ Cette gamme de bois de chêne pour l'œnologie est produite en France par la société **ŒNOCHENE**. 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 **ŒNOCHENE** 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 **ŒNOCHENE** 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 :
    - chips ou copeaux pour une extraction accrue de tous les composés aromatiques du bois ;
    - microstaves pour un apport ménagé de sucrosité et de notes aromatiques (épiceées, vanillées) ;
    - ministaves 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 **ŒNOCHENE COMPLEXITY**, **ŒNOCHENE SWEETY**, **ŒNOCHENE FRUITY** et **ŒNOCHENE HARMONY** :
    - **ŒNOCHENE COMPLEXITY** est une chauffe moyenne +. Elle apporte complexité et richesse aromatique aux vins (boisé fondu, chocolat, caramel, ..) et sucrosité.
    - **ŒNOCHENE SWEETY** est une chauffe moyenne. Elle apporte des arômes de vanille et de fruits d'une grande finesse, tout en conférant une grande sucrosité aux vins.
    - **ŒNOCHENE FRUITY** 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.
    - **ŒNOCHENE HARMONY** correspond à une chauffe très lente, très longue, issue d'un process de chauffe innovant qui révèle et libère les composés macromoléculaires du bois.

◆ La gamme **ŒNOCHENE** est composée de :

- 5 produits « chips » dans les chauffe **ŒNOCHENE SWEETY** et **ŒNOCHENE COMPLEXITY**, et pour les deux origines de chêne, français (FR) ou américain (US), et **ŒNOCHENE HARMONY** en chêne français (FR), afin d'optimiser la richesse et l'équilibre gustatif des vins
  - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE COMPLEXITY FR**
  - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE COMPLEXITY US**
  - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE SWEETY FR**
  - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE SWEETY US**
  - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE HARMONY FR**
- 2 produits « chips » **ŒNOCHENE FRUITY**, en chêne français ou américain, à utiliser en vinification pour contribuer à l'équilibre et à la couleur des vins
  - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE FRUITY FR**
  - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE FRUITY US**
- 3 produits « microstaves » dans la chauffe **ŒNOCHENE SWEETY** en chêne français (FR) ou en chêne américain (US) et **ŒNOCHENE HARMONY** en chêne français (FR) pour optimiser la sucrosité et la complexité des vins
  - ◆ **MICROSTAVES ŒNOCHENE SWEETY FR**
  - ◆ **MICROSTAVES ŒNOCHENE SWEETY US**
  - ◆ **MICROSTAVES ŒNOCHENE HARMONY FR**
- 2 produits « ministaves » 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 ŒNOCHENE SWEETY FR**
  - ◆ **MINISTAVES ŒNOCHENE SWEETY US**
- 2 produits « kits barriques ».
  - ◆ **KIT BARRIQUE ŒNOCHENE SWEETY FR**
  - ◆ **KIT BARRIQUE ŒNOCHENE SWEETY US**

Ces kits 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 KITS BARRIQUE ŒNOCHENE SWEETY FR ou US** 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 « blends » : associations de copeaux avec des chauffe et des origines de bois différentes
  - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS BLANCS n°1**
  - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS ROUGES n°21**
  - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS BLANCS n°12**
  - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS ROUGES n°22**
  - ◆ **BLEND ELEVAGE n°30**

## DOSES 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 1g/L et 10g/L pour les chips, avec un temps de contact minimum de 5 semaines ;
  - entre 2g/L et 10g/L pour les microstaves, avec un temps de contact minimum de 8 semaines ;
  - entre 2g/L et 10g/L pour les ministaves, 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 blends
- ◆ Les doses varient entre un ajout en vin blanc et un ajout en vin rouge :
  - entre 0.5g/L et 8g/L pour les vins blancs, un apport fractionné et des assemblages de bois français et américain sont conseillés ;
  - Entre 1g/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 :
  - chips : à l'encuvage au cours de la fermentation (intégrer les copeaux librement dans la cuve). S'utilise aussi en élevage (intégrer les copeaux dans leurs sacs).
  - microstaves, ministaves : en phase d'écoulage et/ou en phase d'élevage.
  - Blends : sur vendanges entières, sur les moûts ou pendant la fermentation alcoolique. S'utilise aussi en élevage

## LEGISLATION

- ◆ 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.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Les produits de la gamme **œNOCHENE** sont conditionnés en filets de polyéthylène alimentaire d'une capacité de 5kg, pour une mise en œuvre facilitée des chips, microstaves ou ministaves, ou des blends, 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, microstaves 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 chips, microstaves, ministaves sont ensachés dans des filets de polyéthylène de 5kg, suremballés dans un sac de 10kg non fractionnable.
- ◆ Les kits barriques sont vendus à l'unité.
- ◆ Les blends sont ensachés dans des filets de polyéthylène de 5kg, suremballés dans un sac de 10kg 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.