

Nos essences de bois



Chêne français

Espèces: chêne sessile (*Quercus sessiliflora*) et chêne pédonculé (*Quercus robur*)

Origine : France

Qualité: Bois neuf de qualité merrain, sans écorce ni aubier.

Tailles disponibles : granulat P*, très petite XS, petite S, moyenne M, cube C, bloc B47 et douelles D

Recettes :

- ✓ Gamme Arôprime : non chauffée U (*hors douelles*)
- ✓ Gamme Arôtrad : légère L, moyenne M, forte H (*hors douelles*)
- ✓ Gamme Arôneo : - Douceur, Équilibre, Fraicheur, Intense (*copeaux taille M uniquement*)
- Arôstaves (*douelles uniquement*)

Intérêts œnologiques

- ✓ Stabilisation de la couleur
- ✓ Meilleure structure du vin
- ✓ Apport de finesse et de rondeur au vin
- ✓ Arômes de vanille, caramel, pain chaud, toast, café, épices ...

Chêne américain

Espèce : chêne blanc (*Quercus Alba*) principalement

Origine : Centre des USA

Qualité: Bois neuf de qualité merrain, sans écorce ni aubier.

Tailles disponibles : granulat P*, très petite XS, petite S, moyenne M

Chauffes : légère L, moyenne M, forte H et non chauffée U

Intérêts œnologiques

- ✓ Développe le volume en bouche
- ✓ Augmente la sensation de sucré
- ✓ Moins riche en tanins que le chêne français
- ✓ Riche en whiskylactones (noix de coco, lacté...)

*non autorisé par l'Union Européenne dans les vins



Acacia*

Espèce : *Robinia pseudoacacia*

Origine : France

Qualité : Bois neuf, sans écorce.

Tailles disponibles : granulat P*, tout venant TV (= mélange de tailles)

Chauffes : légère L, moyenne M, forte H et non chauffée U

Intérêts œnologiques

- ✓ Absence de tanins et de whiskylactone
- ✓ Boisage doux
- ✓ Préserve le fruité des vins
- ✓ Idéal sur vin blanc

Merisier*

Espèce : *Prunus avium*

Origine : France

Qualité : Bois neuf, sans écorce.

Tailles disponibles : granulat P*, tout venant TV (= mélange de tailles)

Chauffes : légère L, moyenne M, forte H et non chauffée U

Intérêts œnologiques

- ✓ Apport d'arômes de cerise, de châtaigne
- ✓ Absence de tanins
- ✓ Idéal sur vin blanc

Châtaignier*

Espèce : *Castanea sativa*

Origine : France

Qualité : Bois neuf, sans écorce.

Tailles disponibles : granulat P*, tout venant TV (= mélange de tailles)

Chauffes : légère L, moyenne M, forte H et non chauffée U

Intérêts œnologiques :

- ✓ Riche en tanins, concentration supérieure au chêne
- ✓ Apport élevé d'arôme de vanille
- ✓ Idéal pour les rouges corsés et les spiritueux

Pour tous nos bois : Absence de traitement chimique. Les teneurs des molécules responsables du goût « moisi bouchon », haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) et halophénols (TCP, TeCP, PCP, TBP), trouvées à l'état de traces dans le bois ne constituent pas un risque de déviation sensorielle de type « moisi ».

Nous consulter pour tout conseil d'utilisation (dose, chauffe, stade d'apport...):

Arôbois S.A.S - ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025 - 46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE
contact@arobois.com - Tel: +33 (0)5 65 38 62 38 - Fax: + 33 (0)5 65 39 77 49
www.arobois.com

*non autorisé par l'Union Européenne dans les vins

