

La gamme Arôneo

Nos copeaux : Douceur, Equilibre, Fraicheur, Intense

Arôbois a développé une gamme de copeaux, unique et hautement performante, résultat d'un procédé innovant, fruit d'un projet de recherche et développement très pointu.

La gamme Arôneo, constituée de **4 recettes originales et uniques** :

Douceur, Equilibre, Fraicheur, Intense

est le gage **d'une contribution remarquable pour vos vins, tant en fermentation qu'en élevage.**

Vins rouges, rosés, blancs, et même vins mousseux, tous peuvent bénéficier des apports exceptionnels de nos copeaux Arôneo.

Caractéristique commune à la gamme Arôneo

Ces produits apportent **une grande finesse et de la complexité** à vos vins. Ils ont **des effets sur la structure de vos vins** (longueur, volume...) **et agissent sur la couleur** (renforcement, stabilisation...).

Leurs points forts

Les + tanniques



Equilibre, Fraicheur

Les + aromatiques

Douceur, Intense



Typicité de chaque recette

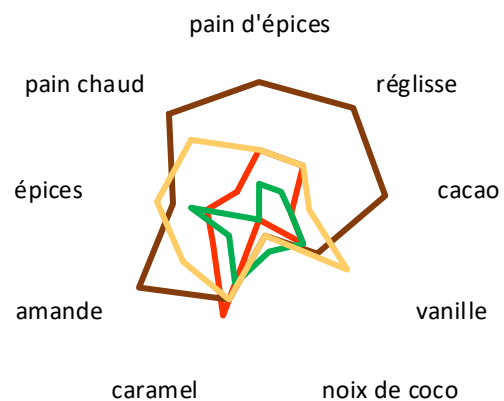
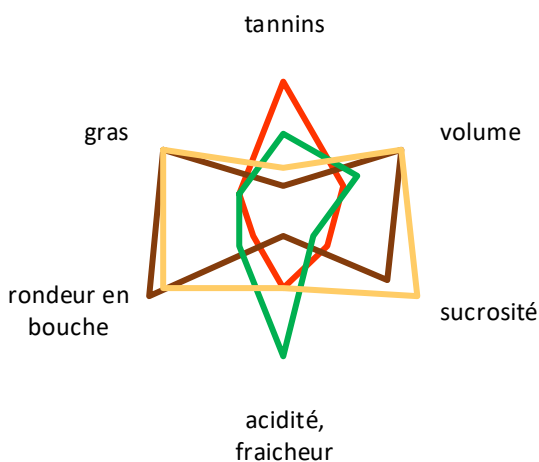
Effet structurant

Douceur	sucrosité, volume, gras, rondeur
Equilibre	tannins fondus, soyeux
Fraicheur	longueur, acidité, vivacité
Intense	sucrosité, volume, gras, rondeur

Apport aromatique

bien marqué : vanille, pain chaud, et caramel
notable : caramel
plus subtil : pain d'épices et réglisse
très délicat : caramel, épices et vanille
très puissant : pain d'épices, amande, réglisse et cacao

— Equilibre — Intense — Fraîcheur — Douceur



Conseils d'utilisation :

- ✓ **Dosage** : la dose recommandée (de 0,5 à 3 g/l) est à adapter en fonction de votre vin, du cépage et des effets recherchés. Il faudra préférer des doses légères pour les blancs, les rosés et les rouges délicats quand les rouges charpentés pourront profiter de doses plus conséquentes. A noter que, utilisés à faible dose, l'effet sera essentiellement structurant.
- ✓ **Temps de contact et d'harmonisation** : 3 à 4 semaines suffisent normalement pour permettre une extraction optimale de ces copeaux de taille moyenne. Pour une intégration et un fondu harmonieux, nous conseillons une période de 6 à 8 semaines après retrait des copeaux. Après quoi, déguster.
- ✓ **Laissez parler votre imagination** : créez votre recette originale en faisant des assemblages à partir de différents copeaux Arôneo pour augmenter encore la complexité du produit final et lui conférer un profil unique, le vôtre ! ...

Conditionnements :

- ✓ En sac papier très robuste de 25 kg (4 épaisseurs dont une en polyéthylène HD)
- ✓ En sac infusion de 6 kg prêt à l'emploi (individuel ou carton de 3 sacs)
- ✓ En sac infusion de 1 kg prêt à l'emploi
- ✓ En infusettes de 225 g (vendues par 12 ou 60)

Conditions de stockage

Produits à conserver :

- ✓ A l'abri de la lumière et de l'humidité,
- ✓ Éloignés d'odeurs fortes, de toute substance chimique, de source de chaleur.

Manipulation des produits

- ✓ Dans le cas des cartons, ouvrir avec précaution pour ne pas endommager le sac infusion prêt à l'emploi qui se trouve à l'intérieur.

Caractéristiques qualité :

Exclusivement issus de chêne français (*Quercus sp*) séché naturellement à l'air libre pendant plus de 18 mois, les copeaux Arôneo (disponibles en taille moyenne, uniquement) font l'objet du même niveau d'exigence, de rigueur et de qualité que notre gamme traditionnelle : **traçabilité, HACCP, ISO 9001:2015, certification cachère, analyses chimiques...**

Traçabilité : Chaque lot de bois est identifié à réception et suivi tout au long de sa transformation. Chaque conditionnement de produit fini porte un numéro unique.

Garantie qualité : Divers contrôles à réception de chaque lot de bois, ainsi qu'analyses dans un laboratoire indépendant. 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 ». Nos bois n'ont subi aucun traitement chimique, enzymatique, ionisant. Nous en garantissons l'origine totalement naturelle.

Notre Système de Management de la Qualité est certifié **ISO 9001: 2015** et notre process **HACCP** est reconnu par Intertek.

Allergènes : soumis à étiquetage : absence (**Règlement (UE) N°1169/2011**)

OGM : soumis à étiquetage : absence (**Règlement 1829/2003 CE et 1830/2003 CE**)

Utilisation des copeaux dans les vins et spiritueux : l'utilisation de morceaux de bois peut être soumise à réglementation. Nous vous invitons à consulter l'autorité compétente dont vous dépendez pour toute précision.

Nous consulter pour toute information complémentaire :

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

