

Nos bois pour la vinification



Les tailles conseillées : poudre P*, très petite XS, et moyenne M** pour Arôneo**

Recettes conseillées : non chauffé U, chauffe légère L et les copeaux Arôneo

Essences conseillées : chêne français, chêne américain

Intérêts œnologiques (selon chauffes et recettes)

Vinification en rouge / rosé

- ✓ Stabilisation de la couleur
- ✓ Augmentation de la couleur
- ✓ Développement du fruit
- ✓ Diminution du caractère végétal
- ✓ Augmentation du volume en bouche

Vinification en blanc / rosé

- ✓ Augmentation du volume en bouche
- ✓ Développement de la sucrosité
- ✓ Diminution du caractère végétal
- ✓ Développement du fruit
- ✓ Protection vis-à-vis de l'oxydation

Dose d'emploi : 1 - 10 g/L

Temps de contact : quelques jours à 1 mois selon la taille des copeaux utilisés et la durée de la fermentation alcoolique.

Conditionnements possibles

- ✓ 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 10 kg prêt à l'emploi (en sac papier)
- ✓ En sac infusion de 1 kg prêt à l'emploi

Mode opératoire (selon le type de conditionnement)

- ✓ *Utilisation de copeaux en vrac :* les ajouter au fur et à mesure du remplissage de la cuve de raisins ou de jus.
- ✓ *Utilisation de copeaux en sac infusion :* idéalement, fixer les sacs dans le bas de la cuve (au dessus du niveau des bourbes) avant remplissage pour éviter qu'ils ne remontent à la surface ou qu'ils soient prisonniers du chapeau de marc.

Précautions d'emploi

Conditions de stockage

Produits et sacs 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

- ✓ Ouvrir les cartons avec précaution pour ne pas endommager le sac infusion prêt à l'emploi qui se trouve à l'intérieur.
- ✓ Port d'un masque recommandé dans le cas d'utilisation de poudres.

*non autorisé par l'Union Européenne
** Arôneo : disponible seulement en chêne français, taille M



Producteur de copeaux de bois pour l'Oenologie

Arôbois
The essential French oak

www.arobois.com