



Description du produit

La gamme de copeaux e.Bois permet d'enrichir les qualités organoleptiques des vins et d'amplifier leur structure en bouche. Elle favorise aussi la stabilisation de la couleur.

Produits conformes au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Nom	Origine	Chauffe	Caractéristiques	Conditionnement
Réglissa	Chêne français	Moyenne Plus	Arômes de torréfaction et de fumé	2 x 5 kg en sac infusion
Opéra	Chêne français	Moyenne	Caramel, notes de pâtisserie et de grillé	2 x 5 kg en sac infusion
Muffins	Chêne américain	Moyenne	Vanille, notes de coco et de pain grillé	2 x 5 kg en sac infusion
Vanilla	Chêne français	Moyenne	Vanille, caramel au lait, pain de mie toasté	2 x 5 kg en sac infusion
Fondant	Chêne français	Légère	Caramel, notes d'épices douces	2 x 5 kg en sac infusion
Sorbet	Chêne français	Bois frais	Volume et fraîcheur en bouche Amplifie et préserve le fruité	2 x 5 kg en sac infusion
Fraîcheur	Chêne français	Bois frais	Volume et fraîcheur en bouche Amplifie et préserve le fruité	Sac de 10 kg

Mode d'emploi et dosage

Les copeaux e.Bois peuvent être utilisés sur moûts ou sur vins. Le temps de contact peut durer de quelques jours à plusieurs semaines selon le dosage et le profil de vin recherché. Le suivi de l'évolution organoleptique se fera en continu par la dégustation pour décider du moment du retrait des copeaux.

Selon l'intensité souhaitée, les quantités à utiliser sont comprises généralement entre 50 et 500 g / 100 L, avec des temps de contact de 5 à 30 jours. Une oxygénation ménagée est recommandée pour favoriser l'expression des arômes, pour arrondir les tannins et harmoniser la bouche.

Excepté e.Bois Fraîcheur, les copeaux e.Bois sont conditionnés en sac infusion, en polyamide alimentaire, permettant une mise en œuvre et un retrait des copeaux aisés.

Origine des copeaux de chêne e.Bois®

Les copeaux de chêne e.Bois® sont fabriqués à partir de chêne américain ou français. La vitesse de croissance du chêne, liée au microclimat du site de pousse, est déterminante pour la qualité du chêne. Les chênes à croissance lente des climats frais sont préférés.

Les copeaux de chêne e.Bois® obtenus à partir de chêne américain sont généralement décrits comme aromatiques/fruités avec un arôme de vanille prononcé.

Conservation

Les copeaux e.Bois sont sensibles aux odeurs étrangères. Il convient donc de les stocker dans un local frais, sec et sans odeur. Tout paquet entamé doit être immédiatement et hermétiquement refermé.