

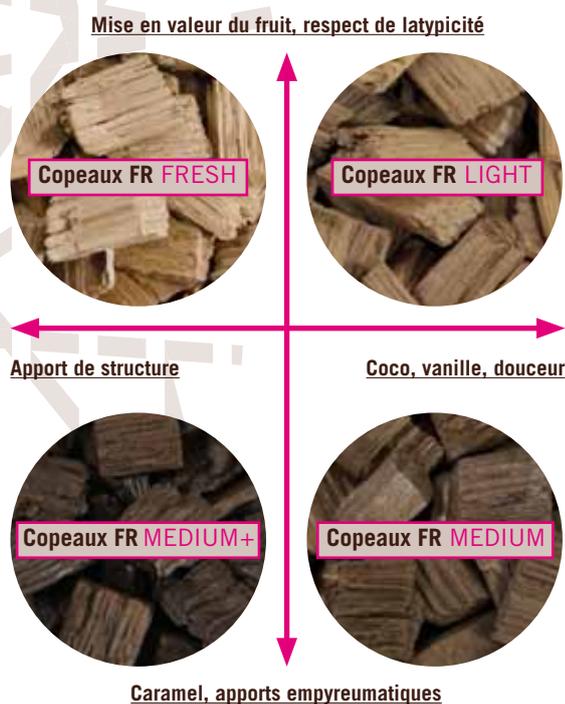
## Copeaux FR

Copeaux de chêne Français de la variété *Quercus Robur* ou *Quercus Sessiliflora*. Le chêne utilisé pour ces copeaux est sélectionné par nos experts et vieilli 24 mois sur parc à l'air libre. Selon le niveau de chauffe appliqué, la torréfaction révèle une palette aromatique vaste, allant des notes discrètes d'épices aux notes plus empyreumatiques, et révélant des saveurs sucrées et vanillées.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > **Les copeaux FR** s'utilisent en élevage sur vins blancs, rouges ou rosés et confèrent aux vins des notes boisées à la fois intenses et complexes.
- > **Les copeaux FR** s'utilisent aussi au cours des fermentations alcooliques et malolactiques, sur vins blancs, rouges et rosés. Tout en apportant des notes boisées discrètes, ils permettent de renforcer le volume en bouche et la finale des vins de façon très significative, en jouant sur les interactions microorganismes – bois.

### LES PRODUITS



### DOSE D'EMPLOI

Le dosage dépend de l'objectif produit recherché, et il est souhaitable de procéder à des essais ou de consulter votre œnologue conseil.

**Vins blancs et rosés :** doses moyennes de 0,5 à 2 g/L.

**Vins rouges :** doses moyennes de 1 à 4 g/L.

### MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

> Utilisation par immersion directe des sacs de copeaux dans le moût ou le vin à traiter.

> **En fermentation alcoolique ou malolactique :** avant le remplissage de la cuve, il est recommandé d'attacher ou de lester les filets infusion de copeaux au bas de la cuve pour éviter leur remontée en surface. Le temps de contact varie en fonction de la durée des fermentations, soit entre 10 jours et 4 semaines.

> **En élevage :** brassages du vin au cours des premières semaines de contact pour favoriser l'extraction et l'homogénéisation. Ces brassages peuvent être couplés à des apports d'oxygène. Suivre les recommandations de votre œnologue conseil. Temps de contact optimal : de 4 à 8 semaines, en fonction de la dégustation des vins.

### CONDITIONNEMENT

> Sac de 18 kg, contenant 3 filets infusion de 6 kg.

### CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine hermétiquement clos dans un endroit tempéré et sec, à l'abri de la lumière et à l'écart de produits chimiques (fongicides, pesticides, produits de nettoyage...), de produits à base de chlore, de produits de traitement des bois et de bois traités.

