

## Copeaux œnoblend Pure

Naturel et fruité

**Des copeaux qui s'adaptent au style de vin souhaité, avec une justesse aromatique encore inégalée.** Assemblage de copeaux de chêne Français *Quercus Robur* ou *Quercus Sessiliflora*, et de chêne Américain *Quercus Alba*. Le bois utilisé est sélectionné par nos experts et vieilli naturellement sur parc à l'air libre.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

L'assemblage des différentes chauffes et origines de chêne est le résultat d'investigations analytiques et sensorielles, menées par des aromaticiens et des œnologues.

**Profil sensoriel :** Naturel et Fruité.

> Les copeaux **œnoblend Pure** s'utilisent au cours des fermentations alcooliques et malolactiques, sur vins blancs, rouges et rosés. **œnoblend Pure** réveille le profil fruité des vins **sans apport de notes boisées empyreumatiques**, renforce le volume en bouche et la finale des vins de façon très significative, en jouant sur les interactions microorganismes du vin-bois.

> Les copeaux **œnoblend Pure** s'utilisent aussi en élevage préférentiellement sur vins rouges mais aussi sur vins blancs et rosés. Ils confèrent aux vins des notes **fraîches et fruitées**.

### LA PYRAMIDE SENSORIELLE

L'approche par la pyramide sensorielle, très utilisée en parfumerie, permet de définir la **famille olfactive** et les **notes perçues**. Appliquée à la création de mélanges de copeaux, elle permet de caractériser la **famille aromatique** avec une **précision inégalée**, en classant les arômes par ordre d'**intensité** et de **volatilité**.



### DOSES D'EMPLOI

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

#### Vins blancs et rosés :

Doses moyennes de 0,5 à 1,5 g/L.

#### Vins rouges :

Doses moyennes de 1,5 à 3 g/L.

Des kits d'essais sont disponibles sur demande auprès de notre service commercial.

### MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

> **Utilisation par immersion directe des filets infusion 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, de préférence sur lies fines.

> **En élevage :** brassage du vin au cours des premières semaines de contact pour favoriser l'extraction et l'homogénéisation. Sur vins rouges, 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.

SR 12/06/2013



Lamothe-Abiet  
Z.A. Actipolis  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610 CANÉJAN / BORDEAUX  
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92

## Copeaux Ænoblend Chic

Boisé et épicé

**Des copeaux qui s'adaptent au style de vin souhaité, avec une justesse aromatique encore inégalée.** Assemblage de copeaux de chêne Français *Quercus Robur* ou *Quercus Sessiliflora*, et de chêne Américain *Quercus Alba*. Le bois utilisé est sélectionné par nos experts et vieilli naturellement sur parc à l'air libre.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

L'assemblage des différentes chauffes et origines de chêne est le résultat d'investigations analytiques et sensorielles menées par notre équipe composée de chimistes, d'aromatiseurs et d'œnologues.

**Profil sensoriel :** boisé et épicé.

- > Les copeaux **Ænoblend Chic** s'utilisent en élevage préférentiellement sur vins rouges mais aussi sur vins blancs et rosés. Ils confèrent aux vins des notes **boisées et épicées**.
- > Les copeaux **Ænoblend Chic** s'utilisent aussi au cours des fermentations alcooliques et malolactiques, sur vins blancs, rouges et rosés. Tout en apportant des notes boisées discrètes, **Ænoblend Chic** renforce le volume en bouche et la finale des vins de façon très significative en jouant sur les interactions microorganismes du vin-bois.

### LA PYRAMIDE SENSORIELLE

L'approche de la pyramide sensorielle, très utilisée en parfumerie, permet de définir la **famille olfactive** et les **notes perçues**. Appliquée à la création de mélanges de copeaux, elle permet de caractériser la **famille aromatique** avec une précision inégalée, en classant les arômes par ordre d'**intensité** et de **volatilité**.



### DOSES D'EMPLOI

> Le dosage dépend de l'objectif produit recherché, 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.

Des kits d'essais sont disponibles sur demande auprès de notre service commercial.

### MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

- > **Utilisation par immersion directe des filets infusion de copeaux dans le vin ou le moût 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.

SR 16/05/2013



Lamothe-Abiet  
Z.A. Actipolis  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610 CANÉJAN / BORDEAUX  
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92

## Copeaux œnoblend Fun

*Gourmand et sucré*

**Des copeaux qui s'adaptent au style de vin souhaité, avec une justesse aromatique encore inégalée.** Assemblage de copeaux de chêne Français *Quercus Robur* ou *Quercus Sessiliflora*, et de chêne Américain *Quercus Alba*. Le bois utilisé est sélectionné par nos experts et vieilli naturellement sur parc à l'air libre.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

L'assemblage des différentes chauffes et origines de chêne est le résultat d'investigations analytiques et sensorielles menées par notre équipe composée de chimistes, d'aromatiseurs et d'œnologues.

**Profil sensoriel :** gourmand et sucré.

- > Les copeaux **œnoblend Fun** s'utilisent en élevage préférentiellement sur vins rouges mais aussi sur vins blancs et rosés. Ils confèrent aux vins des notes **gourmandes et sucrées**.
- > Les copeaux **œnoblend Fun** s'utilisent aussi au cours des fermentations alcooliques et malolactiques, sur vins blancs, rouges et rosés. Tout en apportant des notes boisées discrètes, **œnoblend Fun** renforce le volume en bouche et la finale des vins de façon très significative en jouant sur les interactions microorganismes du vin-bois.

### LA PYRAMIDE SENSORIELLE

L'approche de la pyramide sensorielle, très utilisée en parfumerie, permet de définir la **famille olfactive** et les **notes perçues**. Appliquée à la création de mélanges de copeaux, elle permet de caractériser la **famille aromatique** avec une **précision inégalée**, en classant les arômes par ordre d'**intensité** et de **volatilité**.



### DOSES D'EMPLOI

> Le dosage dépend de l'objectif produit recherché, 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.

Des kits d'essais sont disponibles sur demande auprès de notre service commercial.

### MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

- > **Utilisation par immersion directe des filets infusion de copeaux dans le vin ou le moût 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.

SR 16/05/2013



Lamothe-Abiet  
Z.A. Actipolis  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610 CANÉJAN / BORDEAUX  
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92