



ŒNOLIA

Pur BOIS

Copeaux frais de Chêne Français, prêts à l'emploi

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

PUR BOIS permet l'expression pure des qualités du raisin et du vin en agissant sur les composés à effet dépréciateur afin d'obtenir des vins aux arômes francs et fruités, avec du gras.

1. Fixe les méthoxypyrazines et les élimine pendant la macération.
Les méthoxypyrazines sont des composés aromatiques au seuil de perception très bas qui confèrent des goûts de type « herbacé » et de « poivron vert ». Elles sont présentes dans les baies et les rafles des vendanges de maturité insuffisante.
2. Fixe les composés soufrés produits pendant la fermentation alcoolique et diminue donc les notes de réduction.
3. Libère des ellagitanins (tanins du bois) qui contribuent à la protection contre l'oxydation.
4. Participe à la sensation de gras et de volume en bouche du vin fini.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Copeaux frais de Chêne Français : *Quercus Robur* et *Quercus Petraea* de haute et moyenne futaie, à granulométrie variable.
- Après arrosage puis séchage à l'air libre, l'humidité de **PUR BOIS** est de 2 à 8 %.

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage oenologique.

→ DOSE D'EMPLOI

S'utilise en fermentation de 1 à 3 g/L, selon la qualité de la vendange.

→ MODE D'EMPLOI

Faire infuser les sacs en veillant à ce qu'ils soient immergés et bien répartis dans la cuve.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver à l'abri de la lumière, de l'humidité (< 30%) ainsi que des sources de chaleur. Ne stocker ni avec des matières odorantes, ni avec des produits chimiques.

Sac de 10 Kg.