

**COPEAUX**

CHÊNE  
DE CENTRE FRANCE



AROMOAK®  
TRADITIONS DU FUTUR

**Naturels**

Produits Bois Oenologiques pour l'Élevage des Vins

# Spécifications : Copeaux naturels pour fermentation



|                               |   |
|-------------------------------|---|
| ORIGINE DU BOIS               | Forêts du Centre France ( <i>Loches, Bercé, Jupille, Châteauroux</i> )  |
| SELECTION DES GRAINS          | Grains fins   |
| SÉCHAGE                       | 36 mois à l'air libre sur parc à bois   |
| UTILISATION                   | Pendant les fermentations, sur les vins blancs ou rouges.<br>Vins rouges : à l'encuvage au fur et à mesure du remplissage de la cuve.<br>Vins blancs : après débourage. |
| TEMPS DE CONTACT              | Le temps des fermentations  |
| DOSES D'EMPLOI                | De 0,5 à 3 grammes par litre en fonction de la qualité du vin.<br>Prendre l'avis de votre œnologue ou nous consulter.   |
| DURÉE DE VIE                  | 1 utilisation   |
| DIMENSIONS* / CONDITIONNEMENT | Taille approximative de 0,3 cm à 1 cm.<br>En vrac par sac de 10 kg.   |
| CODE PRODUIT                  | <b>QCOPFR</b>   |
| RÉGLEMENTATION                | La réglementation européenne (CE N°606/2009)<br>du 10 juillet paru au JO du 24/07 autorise l'utilisation<br>de copeaux sur moût.  |
| CONTRÔLE ET ANALYSE           | Pesticides organophosphores, pesticides organochlorés,<br>pesticides pyrethroides, Haloanisoles et Halophenols,<br>Benzo(a)Pyrene.                                      |

| EFFETS SENSORIELS  |
|--|
| Effet antioxydant.   |
| Stabilisation de la couleur des vins rouges.                     |
| Augmentation du volume en bouche.                                |
| Diminution du caractère de réduction<br>et du caractère végétal. |

*\* Données indicatives. Document non-contractuel.*



AROMAK®