

## Æno bois® 3D - Cubes de chêne

Donnez du relief à vos vins

Elaboré à partir des meilleurs chênes des forêts françaises certifiées PEFC, **Æno bois® 3D** vous permet de **dessiner l'élevage de vos vins** selon vos critères œnologiques avec **précision, efficacité et finesse**.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Donner du relief à vos vins :

> **Délicatesse des profils** : les chauffeuses **Æno bois® 3D** sont développées et contrôlées par une équipe d'œnologues et d'aromatiseurs, qui garantissent la **justesse** et la **reproductibilité** des **profils aromatiques**.

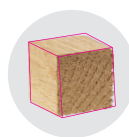
> **Densité de la matière**: la forme cubique des **Æno bois® 3D** favorise la préservation des **ellagitanins** de qualité au cours de la chauffe, qui jouent un rôle primordial sur la **structure** et sur la **sucrosité** des vins.

> **Diminution du temps d'élevage** : la dimension des **Æno bois® 3D** (2.2 cm x 2.2 cm) permet une diffusion à la fois **rapide** et **progressive** des composés du bois, ce qui favorise leur intégration optimale aux vins.

### LES PRODUITS

**Cubes** façonnés à partir de chêne français de qualité « merrain », séché naturellement pendant 24 mois minimum. Grâce à sa forme parfaite et régulière, **Æno bois® 3D** permet une extraction particulièrement qualitative des composés du bois.

### LES CHAUFFES



#### HIGHLIGHT

« crémeux, lacté, boisé léger »

*Il met en valeur le fruité des vins et souligne sa structure et sa sucrosité en finesse.*



#### MEDIUM

« sucre cuit, vanillé et légèrement torréfié »

*Il apporte un profil aromatique gourmand et une matière soyeuse en bouche.*



#### MEDIUM+

« épices, notes fumées et amandes grillées »

*Il contribue à la complexité et à la persistance aromatique des grands vins.*

### MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

> **Utilisation par immersion directe** des filets infusion contenant les **Æno bois® 3D** dans le moût ou le vin à traiter.

> **Temps de contact entre 2 et 4 mois, selon le type de vin et le rendu souhaité.**

> **Vins blancs** : utilisation recommandée dès le début de la fermentation. Utilisation possible en élevage, dans ce cas, il est important de laisser le vin sur lies fines et de procéder à des brassages doux (bâtonnages).

– **Doses** : 1 à 3 g/L selon l'intensité aromatique souhaitée.

> **Vins rouges** : application possible aussi bien au cours des fermentations qu'en élevage. L'incorporation la plus précoce possible est toujours recommandée lorsqu'on recherche un effet fondu et enrobant.

– **Dès la FA** pour bénéficier des effets structurants et révélateurs de fruits dûs aux interactions levures/bois.

– **En FML** pour optimiser le temps de contact et favoriser les interactions entre les bactéries lactiques et les précurseurs d'arômes du chêne (arômes grillés et vanillés, saveurs lactées et sucrées).

– **En élevage**, possible dès le premier soutirage effectué. Peut être couplé à des apports d'oxygène et des brassages, selon les recommandations de votre œnologue conseil.

– **Doses** : 2 à 6 g/L selon le temps disponible et l'intensité aromatique souhaité.

L'utilisation des **Æno bois® 3D** est directe et simple, sans aucun équipement nécessaire, en immergeant directement les filets infusion dans le vin ou le moût à traiter. Les filets peuvent aussi être accrochés par leur lien dans la cuve si elle est équipée d'un point d'attache.

### CONDITIONNEMENT

> Sac kraft doublé PE certifié alimentaire contenant 2 filets infusion de 6 kg.