

FICHE TECHNIQUE

ŒNOBOIS® OAK INSIDE FR

HIGHLIGHT, MEDIUM, MEDIUM+

FORMULATION

Billes de bois de chêne, provenant de chêne français de variété *Quercus Robur* et *Quercus Petraea* issu de forêts françaises. Le chêne utilisé est cultivé naturellement, sans produits de traitement. Les bois sont stockés 24 mois à l'air libre avant transformation. Aucun produit chimique n'est utilisé au cours des étapes de transformation ni durant le stockage. Le bois est torréfié avec un four à convection à un niveau de torréfaction léger (HIGHLIGHT), moyen (MEDIUM), ou élevé (MEDIUM+).

DOMAINE D'APPLICATION

Utilisation sur vins blancs, rosés et rouges, au cours des fermentations ou en élevage. Produits à usage œnologique dont l'utilisation peut être soumise à réglementation. Se référer à la législation en vigueur localement.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Un sachet de Oak Inside traite le volume d'une barrique de 225 litres à la dose de 2 g/L. Le dosage doit être adapté en fonction de l'objectif organoleptique souhaité.

MODE D'EMPLOI

Utilisation par immersion directe des billes de bois dans le vin, dans la barrique, par le trou de bonde.

SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES	
Aspect	Billes de bois
Couleur	HighLight : Beige clair Medium : Brun moyen Medium + : Brun foncé
Dimensions	Diamètre : 3 cm
CHIMIQUES	
Benzo(a)pyrène	< 50 ng / g
Pentachlorophénol	< 100 ng / g
2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisole	< 1 ng / g
2, 4, 6 Trichloroanisole	< 0,2 ng / g
Pentachloroanisole	< 100 ng / g

Fer	< 100 mg / kg
Arsenic	< 2 mg / kg
Plomb	< 5 mg / kg
Mercure	< 1 mg / kg
Cadmium	< 0,5 mg / kg
MICROBIOLOGIQUES	
Germes aérobies mésophiles	< 10 ⁴ UFC / g
Salmonelles	Absence / 25 g
Coliformes	< 10 UFC / g
Levures	< 10 UFC / g
Moisissures	< 10 ⁴ UFC / g

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans des locaux secs. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques comme les pesticides, engrais, produits de nettoyage, produits de traitement du bois, éléments chlorés. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Sachet plastique de 450 g certifiés pour contact alimentaire.

Selon la chauffe, 450 gr de Oak Inside, représente entre 50 à 55 billes.



LC/29-10-2019

Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).