



# œnochêne

BOIS DE CHÊNE POUR L'ŒNOLOGIE

www.œnochene.com



Fruity • Delicacy • Sweety • Harmony • Complexity • Intensity



**œnochêne** Bois de chêne pour l'œnologie

Des œnologues, architectes du vin

[www.œnochene.com](http://www.œnochene.com)



*Des œnologues,*

*architectes du vin.*

*Inventons ensemble  
vos cuvées de demain !*



- Création de nouvelles cuvées.
- Suivi œnologique tout au long de la vinification et/ou de l'élevage des vins.
- Précision de l'apport des bois pour l'œnologie en fonction de l'objectif défini.
- Création de BLEND sur-mesure, en fonction de vos besoins.

De nouveaux atouts  
œnologiques pour  
vos vins



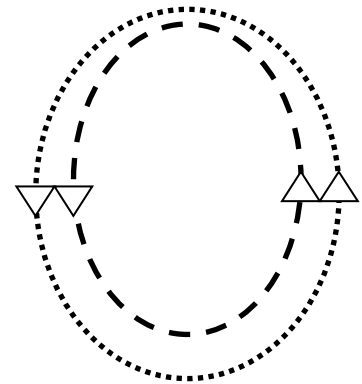
- ✓ Développez la complexité aromatique
  - ✓ Favorisez la rondeur et la sucrosité
- ✓ Intensifiez le volume et la structure
  - ✓ Stabilisez la couleur
- ✓ Révélez des notes fruitées, épicées, vanillées, grillées, chocolatées, de pâtisserie...

*PROCÉDÉ INNOVANT, UNIQUE, ISSU DE NOTRE R&D  
Fours conçus et fabriqués par nos soins.*

## Chauffe par convection

Pour opérer cette chauffe on utilise :

- Système d'air chaud ventilé => mouvements de convection



## Avantages de la chauffe intégrale à cœur:

- Chauffe à cœur fournit un produit plus homogène.
- Plus intensité de l'arôme.
- Choix fondamental de la qualité de la matière première et du séchage à l'air libre.

## Avantages de la chauffe intégrale à cœur:



**Chauffe traditionnelle à feu direct**



**Chauffe par convection**



**Notre chauffe intégrale par convection à cœur**

- Une chauffe homogène des bois / Une « chauffe à cœur ».
- Assurance de la reproductibilité et la répétabilité des profils.
- Renforce la sucrosité des produits.
- Process de cuisson adapté à chaque profil.
  - Evite l'oxydation des composés aromatiques formés.
- Pas de retour de dureté tannique même sur un élevage prolongé.



*Nos chauffes*



# Nos chauffes



## FRUITY

*Fruité, fraîcheur, structure*



## DELICACY

*Volume, structure, complexité*



## SWEETY

*Vanillé, moka, coco*



## HARMONY

*Boisé fin et harmonieux, rondeur*



## COMPLEXITY

*Grillé, chocolat, brioché, intense*

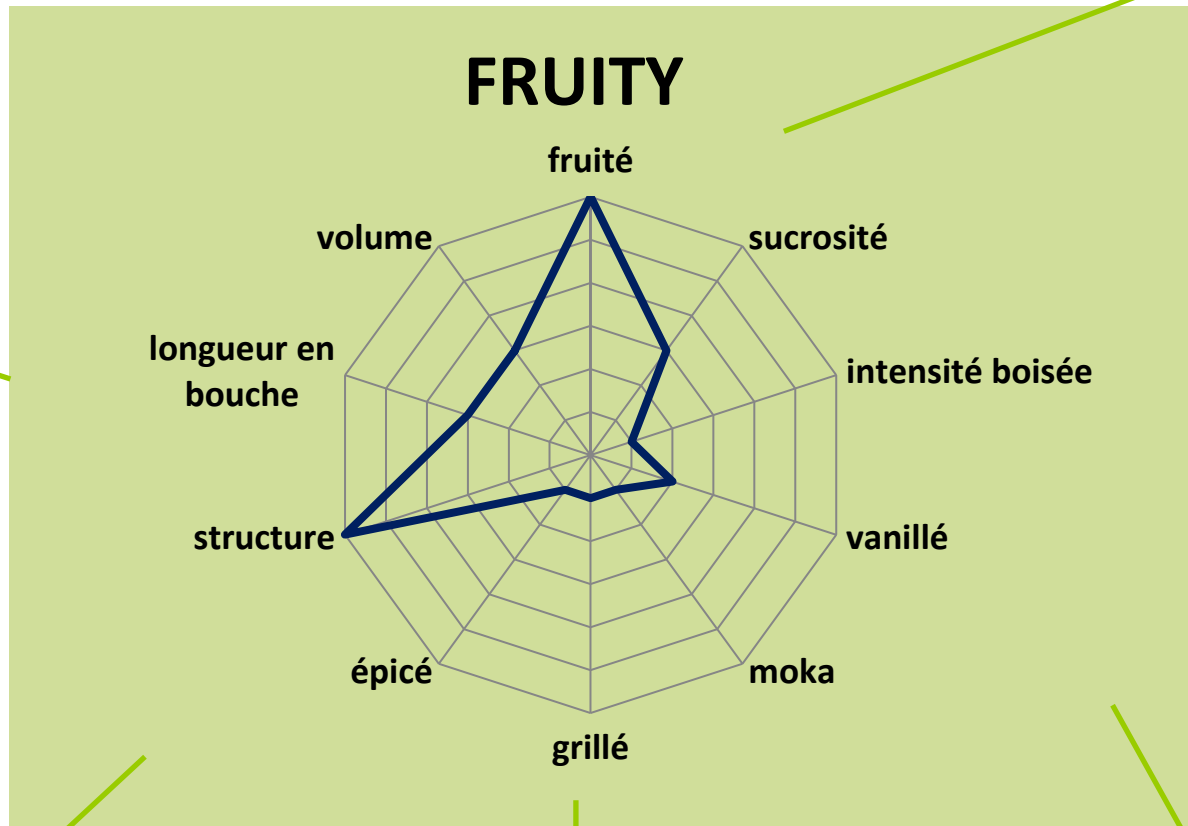


## INTENSITY

*Café, chocolat blanc, sucrosité intense*



**Intensifie le fruit du vin  
(support aromatique)**



**Stabilise la  
couleur**

**Gomme  
les amertumes**

**Dose: 1 à 3g/L**

**Evite l'oxydation  
des vins**



# DELICACY

*Volume, structure, complexité*

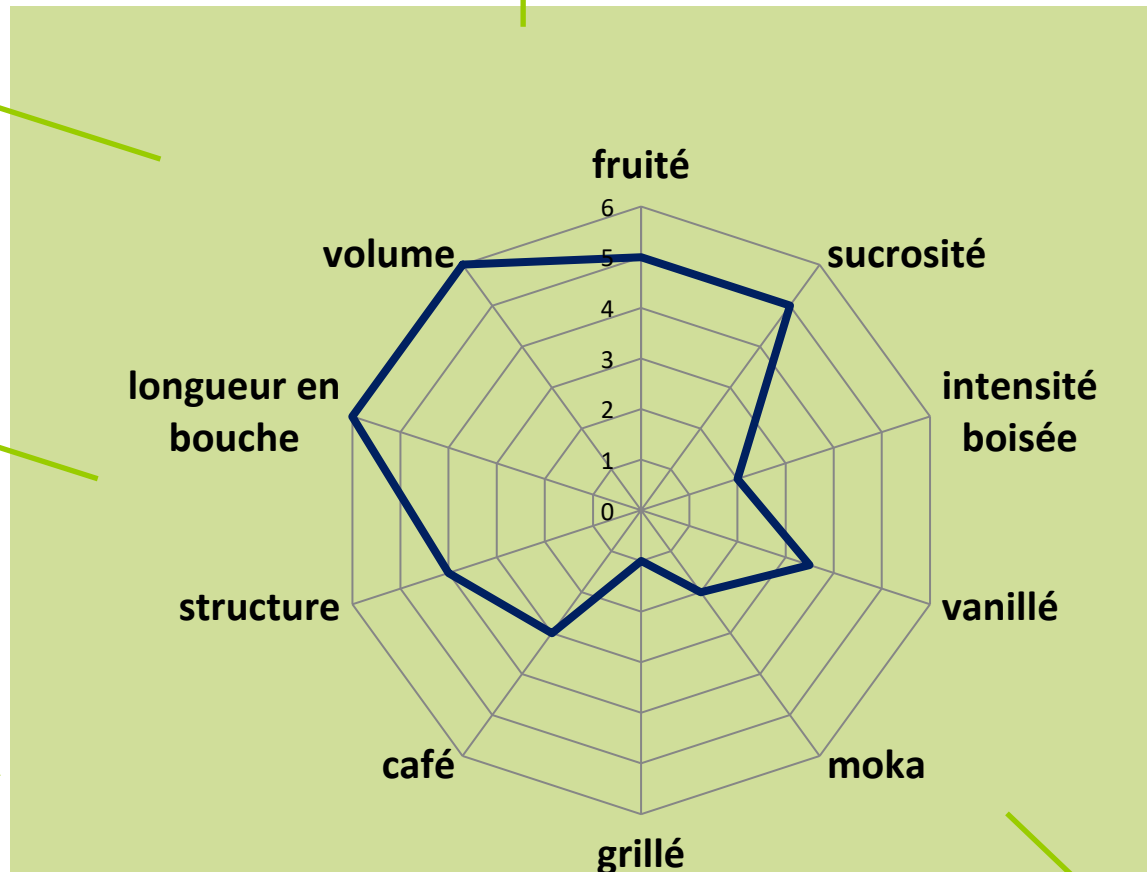
**Chauffe légère**



**Volume**



**Structure**



**Fruité,  
notes gourmandes**



**Apport de sucrosité important**

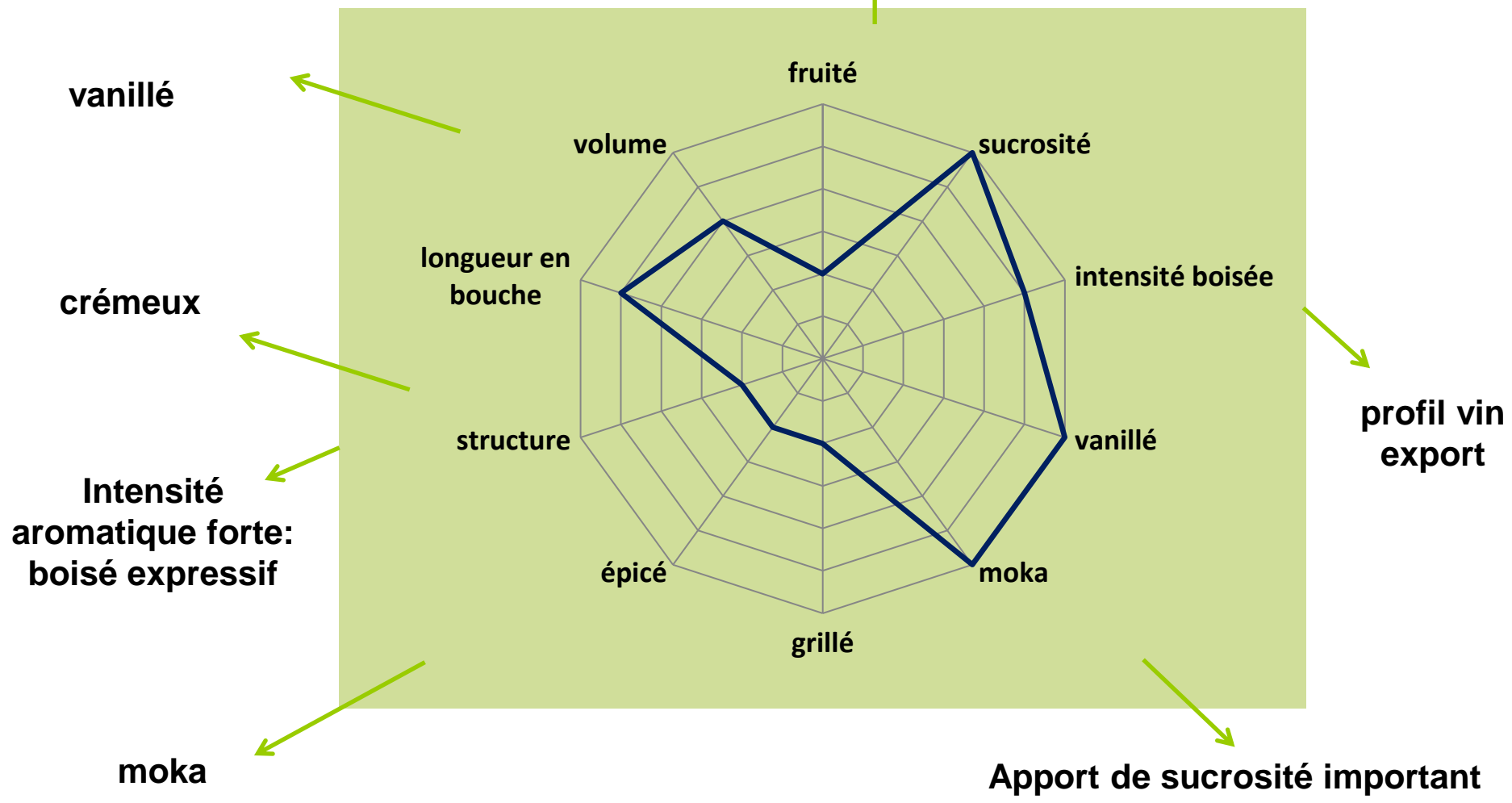




# SWEETY

*Vanillé, moka, coco*

**Chauffe moyenne**

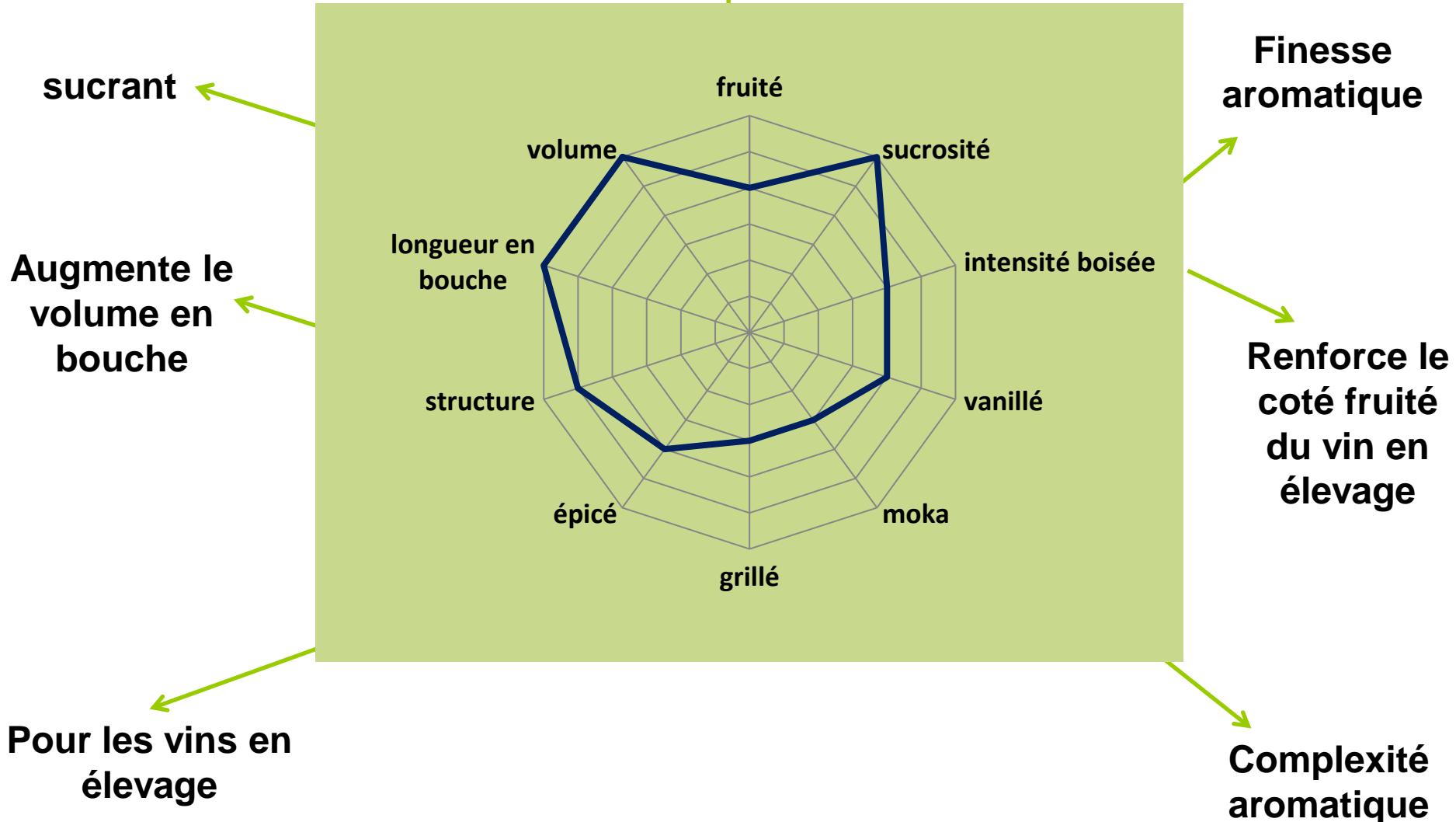




# HARMONY

*Boisé fin et harmonieux, rondeur*

**Chauffe moyenne extra longue**

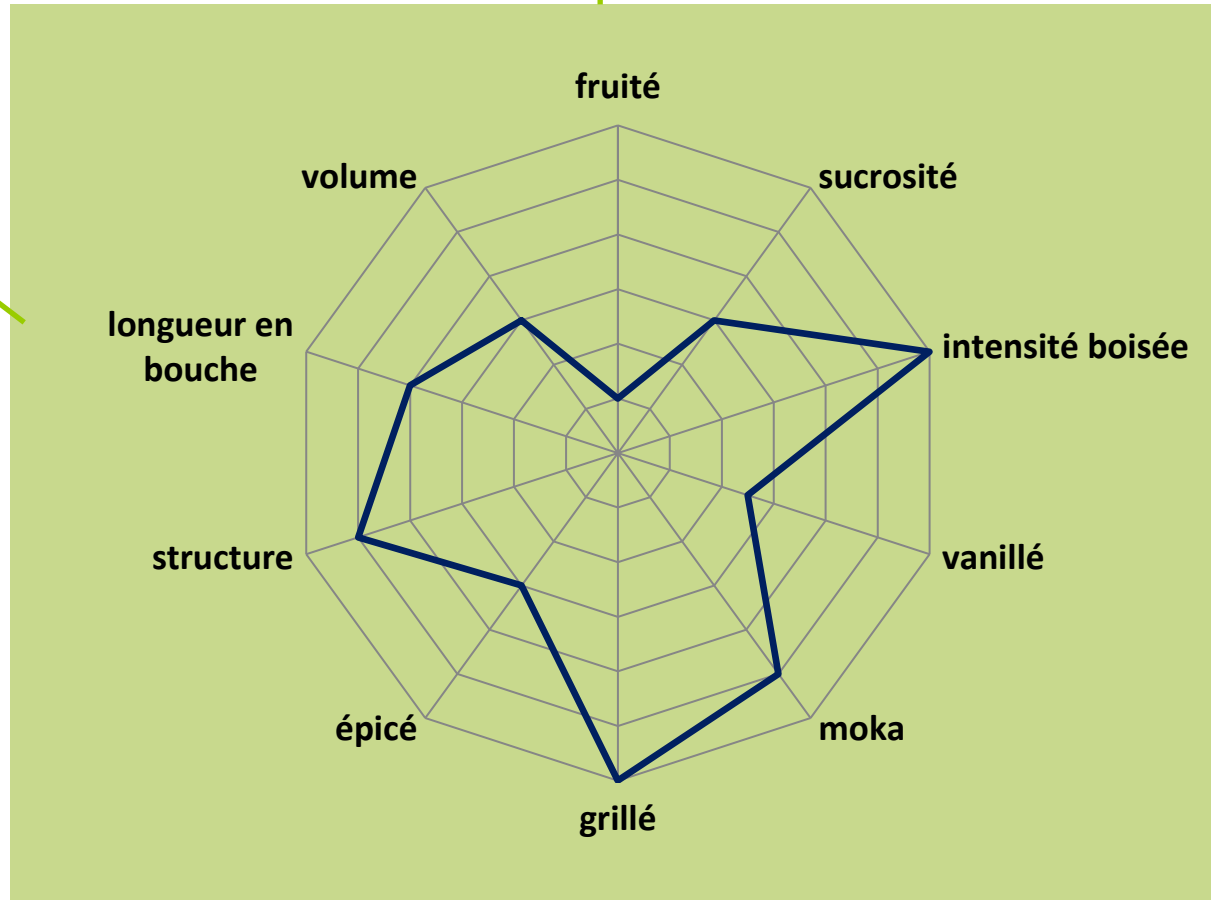




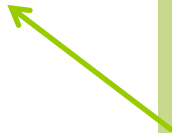
# COMPLEXITY

*Grillé, chocolat, brioché, intense*

**Chauffe forte**



**Notes grillées**



**Notes de chocolat**



**Notes de pain brioché**



# INTENSITY

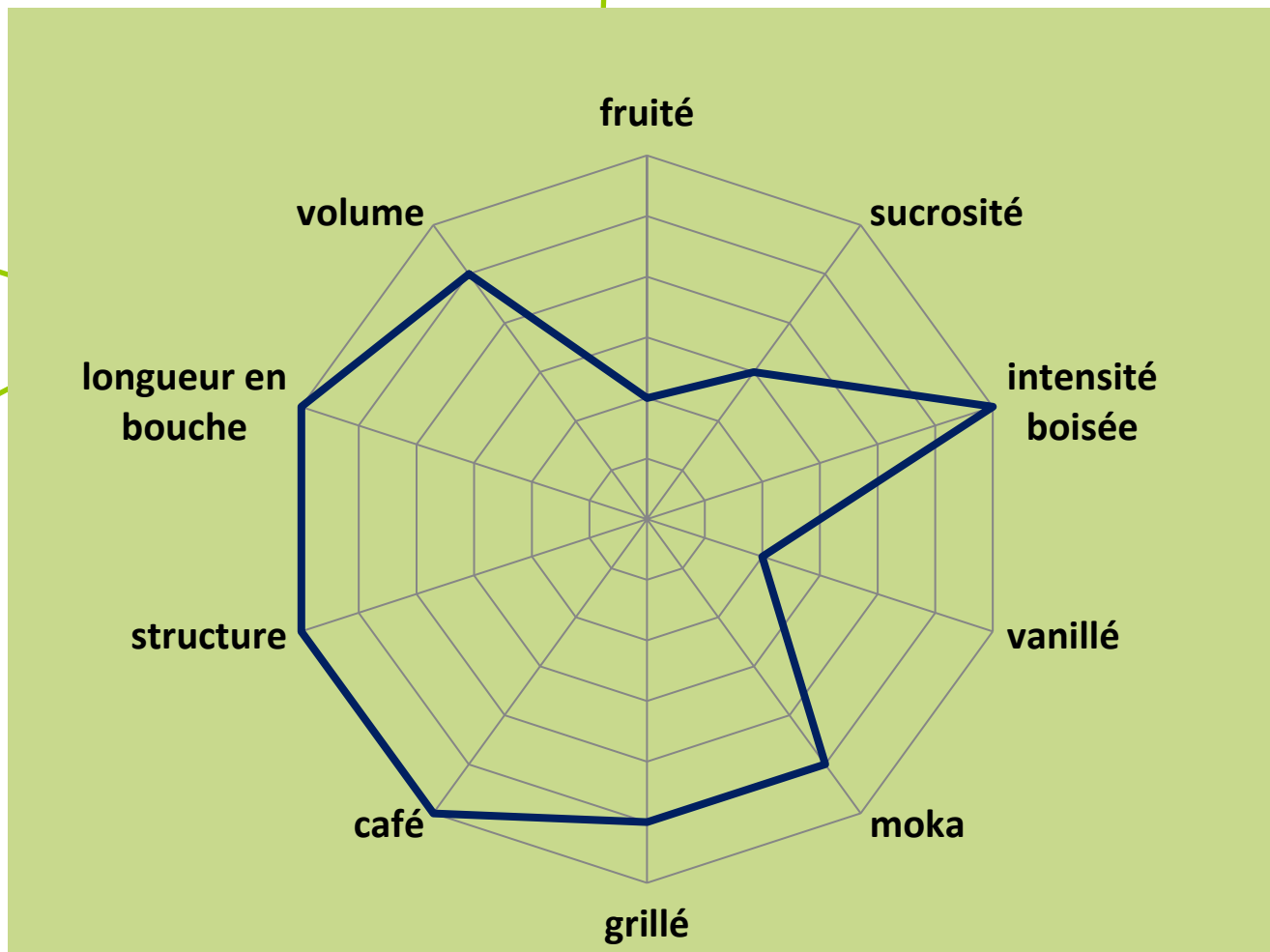
*Café, chocolat blanc,  
sucrosité intense*

**Chauffe forte longue**

**Notes de café  
intenses,  
chocolat  
blanc**

**Persistance  
aromatique  
importante**

**Apport de  
volume**



**Effet fraîcheur**





*Les différents formats  
de nos produits*



CHIPS



STAVES de 7 et 12 mm



MICROSTAVES



KITS BARRIQUES

<b>CHAUFFES</b>	<b><u>FRUITY</u></b>	<b><u>DELICACY</u></b>	<b><u>SWEETY</u></b>	<b><u>HARMONY</u></b>	<b><u>COMPLEXITY</u></b>	<b><u>INTENSITY</u></b>
<b><u>Intensité de chauffe</u></b>	Bois mûré sur parc 18 mois	Chauffe légère	Chauffe moyenne	Chauffe moyenne extra-longue	Chauffe forte	Chauffe forte longue
<b><u>Caractéristiques</u></b>	Fruité, fraîcheur, structure, élimine les amertumes, stabilise la couleur et limite l'oxydation	Fruité, volume, structure, complexité	Vanillé, moka, coco, très suçant et expressif	Boisé fin et harmonieux, très rond	Grillé, chocolat, brioché, intense	Café intense, persistance aromatique importante
<b><u>Utilisations</u></b>	En vinification: sur moût, sur vendange entière, en FA  BLANC ET ROUGE	Avant FML, en élevage	En vinification et en élevage  BLANC ET ROUGE  VINS INTERNATIONAUX	En élevage  BLANC ET ROUGE  VINS HAUT DE GAMME, BOISE FIN	En vinification et en élevage, en association avec la chauffe SWEETY  BLANC ET ROUGE  VINS MEDITERRANEENS	Avant FML, en élevage
<b><u>Doses d'emploi</u></b>	1 à 4 g/l	0,5 à 10 g/l	1 à 10 g/L	1 à 10 g/L	1 à 10 g/L	0,5 à 10 g/L

# LES PRODUITS

## **CHIPS**

*2 mois de contact*

## **MICROSTAVES**

*3 mois de contact*

## **STAVES**

**7 mm**

*4 mois de contact*

## **STAVES**

**12 mm**

*6 mois de contact*

### FRUITY FR

*fruité, fraîcheur, structure*

X

### DELICACY FR

Chauffe légère: fruité, volume, structure, rondeur

X

X

X

X

### SWEETY FR

chauffe moyenne: vanillé, moka , sucrant

X

X

X

X

### SWEETY US

chauffe moyenne: vanillé, moka, coco

X

X

### HARMONY FR

chauffe moyenne, extra-longue:  
boisé, finesse, rondeur, sucrosité

X

X

X

X

### HARMONY US

chauffe moyenne, extra-longue:  
boisé, moka, finesse

X

X

### COMPLEXITY FR

chauffe forte: grillé, chocolat, brioché

X

X

X

X

### COMPLEXITY US

chauffe forte : grillé, torréfaction, coco

X

### INTENSITY FR

chauffe forte, longue : café intense, persistance  
aromatique importante

X

X

X

# Les produits pour l'élevage

## 4 chauffe et 2 Blend:

**Delicacy:** chauffe légère, apport de volume, de sucrosité.

**Sweety:** chauffe moyenne, caractérisée par un boisé vanillé, moka, coco très sucrant et expressif.

**Harmony:** chauffe moyenne extra longue, caractérisée par un boisé fin, harmonieux et beaucoup de rondeur.

**Complexity:** chauffe forte, caractérisée par un boisé grillé, chocolat, brioché, intense.

**Intensity:** chauffe forte longue, caractérisée par des notes café intenses et une grande persistance aromatique.

**Blend 30:** assemblage de bois FR en chips et microstaves, pour un profil sucrant qui enrobe le vin, très expressif.

**BLEND 31:** augmente le fruité, le volume et la sucrosité du vin

# NOUS CONTACTER

371, rue de la Jasse  
ZAC Fréjorgues-Est  
34130 Mauguio

FRANCE

Téléphone : 00 33 467 156 660  
Mail: [contact@oenochene.com](mailto:contact@oenochene.com)

[www.oenochene.com](http://www.oenochene.com)



Fruity • Delicacy • Sweety • Harmony • Complexity • Intensity

