

FICHE TECHNIQUE

Oenobois Oak Inside FR MEDIUM

FORMULATION

Billes de chêne français de variété *Quercus robur* et *Quercus petraea*. Les bois utilisés pour l'élaboration de ce produit sont issus uniquement des forêts Françaises. Ces forêts sont cultivées naturellement et ne reçoivent pas de 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 usiné en billes puis torréfié à l'aide d'un four à convection. Torrification moyenne (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 est soumise à réglementation. Se référer à la législation en vigueur localement.

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDÉS

Utilisation par immersion directe des billes de bois dans le vin, dans la barrique, par le trou de bonde. Un sachet de Oak Inside convient à une barrique 225 litres. Demander conseil à votre œnologue.

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Billes de bois	Arsenic	<2 mg/kg
Couleur	Brun, homogène	Plomb	<5 mg/kg
Taille	Diamètre : 24 mm	Mercure	<1 mg/kg
Benzo(a)pyrene:	<7 ng/g	Cadmium	<0,5 mg/kg
Pentachlorophenol	<19 ng/g	Germes aérobies mésophiles	<10 ⁴ CFU/g
2,3,4,6 tetrachloroanisole	<1 ng/g	Salmonelles	absence sur 25 g
2,4,6 trichloroanisole	< 0,4 ng/g	Coliformes	<20 CFU/g
Pentachloroanisole	<100 ng/g	Levures	<10 CFU/g
Fer	<100 mg/kg	Moisissures	<10 ⁴ CFU/g

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans des locaux secs entre 5 et 30°C. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques comme les pesticides, engrais, produits de nettoyage, produits de traitement du bois, éléments chlorés et autres produits susceptibles d'en modifier les qualités gustatives et sanitaires. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Sac plastique certifiés pour contact alimentaire. Chaque sac contient 450 gr de Oak Inside, soit environ 70 billes.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE

SR- 05/01/2012

Œnobois 

FICHE TECHNIQUE

Oenobois Oak Inside US MEDIUM +

FORMULATION

Billes de chêne américain de variété **Quercus Alba**, provenant uniquement de forêts des Etats Unis. Ces forêts sont cultivées naturellement et ne reçoivent pas de produits de traitement. Les bois sont stockés 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 usiné en billes puis torréfié à l'aide d'un four à convection. Torréfaction Intense (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 est soumise à réglementation. Se référer à la législation en vigueur localement.

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Utilisation par immersion directe des billes de bois dans le vin, dans la barrique, par le trou de bonde. Un sachet de Oak Inside convient à une barrique 225 litres. Demander conseil à votre œnologue.

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Billes de bois	Arsenic	<2 mg/kg
Couleur	Brun foncé, homogène	Plomb	<5 mg/kg
Taille	Diamètre : 24 mm	Mercure	<1 mg/kg
Benzo(a)pyrene:	<7 ng/g	Cadmium	<0,5 mg/kg
Pentachlorophenol	<19 ng/g	Germes aérobies mésophiles	<10 ⁴ CFU/g
2,3,4,6 tetrachloroanisole	<1 ng/g	Salmonelles	absence sur 25 g
2,4,6 trichloroanisole	< 0,4 ng/g	Coliformes	<20 CFU/g
Pentachloroanisole	<100 ng/g	Levures	<10 CFU/g
Fer	<100 mg/kg	Moisissures	<10 ⁴ CFU/g

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans des locaux secs entre 5 et 30°C. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques comme les pesticides, engrais, produits de nettoyage, produits de traitement du bois, éléments chlorés et autres produits susceptibles d'en modifier les qualités gustatives et sanitaires. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Sac plastique certifiés pour contact alimentaire. Chaque sac contient 450 gr de Oak Inside, soit environ 70 billes.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

SR- 05/01/2012

Œnobois 

FICHE TECHNIQUE

Oenobois Oak Inside US MEDIUM

FORMULATION

Billes de chêne américain de variété **Quercus Alba**, provenant uniquement de forêts des Etats Unis. Ces forêts sont cultivées naturellement et ne reçoivent pas de produits de traitement. Les bois sont stockés 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 usiné en billes puis torréfié à l'aide d'un four à convection. Torréfaction moyenne (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 est soumise à réglementation. Se référer à la législation en vigueur localement.

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Utilisation par immersion directe des billes de bois dans le vin, dans la barrique, par le trou de bonde. Un sachet de Oak Inside convient à une barrique 225 litres. Demander conseil à votre œnologue.

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Billes de bois	Arsenic	<2 mg/kg
Couleur	Brun, homogène	Plomb	<5 mg/kg
Taille	Diamètre : 24 mm	Mercure	<1 mg/kg
Benzo(a)pyrene:	<7 ng/g	Cadmium	<0,5 mg/kg
Pentachlorophenol	<19 ng/g	Germes aérobies mésophiles	<10 ⁴ CFU/g
2,3,4,6 tetrachloroanisole	<1 ng/g	Salmonelles	absence sur 25 g
2,4,6 trichloroanisole	< 0,4 ng/g	Coliformes	<20 CFU/g
Pentachloroanisole	<100 ng/g	Levures	<10 CFU/g
Fer	<100 mg/kg	Moisissures	<10 ⁴ CFU/g

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans des locaux secs entre 5 et 30°C. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques comme les pesticides, engrais, produits de nettoyage, produits de traitement du bois, éléments chlorés et autres produits susceptibles d'en modifier les qualités gustatives et sanitaires. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Sac plastique certifiés pour contact alimentaire. Chaque sac contient 450 gr de Oak Inside, soit environ 70 billes.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

SR- 05/01/2012

Œnobois 

FICHE TECHNIQUE

Oenobois Oak Inside FR MEDIUM +

FORMULATION

Billes de chêne français de variété *Quercus robur* et *Quercus petraea*. Les bois utilisés pour l'élaboration de ce produit sont issus uniquement des forêts Françaises. Ces forêts sont cultivées naturellement et ne reçoivent pas de 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 usiné en billes puis torréfié à l'aide d'un four à convection. Torréfaction Intense (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 est soumise à réglementation. Se référer à la législation en vigueur localement.

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDÉS

Utilisation par immersion directe des billes de bois dans le vin, dans la barrique, par le trou de bonde. Un sachet de Oak Inside convient à une barrique 225 litres. Demander conseil à votre œnologue.

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Billes de bois	Arsenic	<2 mg/kg
Couleur	Brun foncé, homogène	Plomb	<5 mg/kg
Taille	Diamètre : 24 mm	Mercure	<1 mg/kg
Benzo(a)pyrene:	<7 ng/g	Cadmium	<0,5 mg/kg
Pentachlorophenol	<19 ng/g	Germes aérobies mésophiles	<10 ⁴ CFU/g
2,3,4,6 tetrachloroanisole	<1 ng/g	Salmonelles	absence sur 25 g
2,4,6 trichloroanisole	< 0,4 ng/g	Coliformes	<20 CFU/g
Pentachloroanisole	<100 ng/g	Levures	<10 CFU/g
Fer	<100 mg/kg	Moisissures	<10 ⁴ CFU/g

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans des locaux secs entre 5 et 30°C. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques comme les pesticides, engrais, produits de nettoyage, produits de traitement du bois, éléments chlorés et autres produits susceptibles d'en modifier les qualités gustatives et sanitaires. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Sac plastique certifiés pour contact alimentaire. Chaque sac contient 450 gr de Oak Inside, soit environ 70 billes.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE

SR- 05/01/2012

Œnobois 