Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

FRANCE
CERTIFICATE No. 2007122028

FICHE TECHNIQUE

Oenoblend Ferm'Oak Granular

FORMULATION

Mélange de granular de chêne français de variété ***Quercus robur*** et ***Quercus sessiliflora***, provenant uniquement de forêts Françaises, et de chêne américain de variété ***Quercus Alba***., provenant uniquement de forets Américaines. 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. Des machines en permettent la mise sous forme de copeaux. Différents niveaux de chauffes sont appliqués aux copeaux, puis un broyeur les transforme en granular.

DOMAINE D'APPLICATION

Utilisation sur vins blancs, rosés et rouges, au cours des fermentations exclusivement.
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

Immersion directe des morceaux de bois dans le moût.
Moûts blancs et rosés : 0.5 à 2 g/L
Vendange rouge : de 1 à 4 g/L

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Granular de bois	**Fer**	<100 mg/kg
Couleur	Beige à brun.	**Arsenic**	<2 mg/kg
Taille	- Longueur / Largeur	**Plomb**	<5 mg/kg
	entre 2 et 15 mm	**Mercure**	<1 mg/kg
	- Épaisseur > 2 mm	**Cadmium**	<0,5 mg/kg
Benzo(a)pyrene:	<7 ng/g	**Germes aérobies mésophiles**	$<10^4$ CFU/g
Pentachlorophenol	<19 ng/g	**Salmonelles**	absence sur 25 g
2,3,4,6 tetrachloroanisole	<1 ng/g	**Coliformes**	<20 CFU/g
2,4,6 trichloroanisole	< 0,4 ng/g	**Levures**	<10 CFU/g
Pentachloroanisole	<100 ng/g	**Moisissures**	$<10^6$ CFU/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

Sac de 18 kg en papier kraft doublé de polyéthylène et certifiés pour contact alimentaire.

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

SR- 13/07/2012

Œnobois

ZA Actipolis- av. Ferdinand de Lesseps – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 /
contact@lamothe-abiet.com - **www.lamothe-abiet.com**
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00034 – FR71456201722