Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

MOODY CERTIFICATION ISO22000 FRANCE CERTIFICATE No. 2007122028

FICHE TECHNIQUE

Oenobois Copeaux FR Light

FORMULATION

Copeaux de chêne français de variété ***Quercus robur*** et ***Quercus sessiliflora***, provenant uniquement de 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. Des machines en permettent la mise sous forme de copeaux. Un four à air chaud les torréfie. Chauffe légère. (LIGHT).

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

Immersion directe des morceaux de bois dans le vin. Validation des doses par essai.
Vins blancs et rosés : 0.5 à 2 g/L
Vins rouges : de 1 à 4 g/L

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Copeaux de bois	**Fer**	<100 mg/kg
Couleur	Beige, homogène	**Arsenic**	<2 mg/kg
Taille	- Longueur / Largeur	**Plomb**	<5 mg/kg
	entre 3 et 25 mm	**Mercure**	<1 mg/kg
	- Epaisseur > 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**	$<10^4$ 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, contenant 3 filets infusion de 6 kg.

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

SR- 22/12/2011

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 00026 – FR71456201722