Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

FRANCE
CERTIFICATE No. 2007122028

FICHE TECHNIQUE

Oenobois Mini Stick FR MEDIUM

FORMULATION

Tasseau 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 sous forme de tasseaux 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

Immersion directe des morceaux de bois dans le vin. Demander conseil à votre œnologue.
Dosage : 1 sac traite de 10 a 20 HL, selon le type de vin à traiter.

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Tasseau (section carrée)	**Fer**	<100 mg/kg
Couleur	Brun, homogène	**Arsenic**	<2 mg/kg
Taille	Longueur : 30 cm	**Plomb**	<5 mg/kg
	Largeur : 2.2 cm	**Mercure**	<1 mg/kg
	Épaisseur : 2.2 cm	**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 entre 5 et 30℃. 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

Conditionnement en boîtes en carton et protégés du carton par un film plastique certifié pour contact alimentaire. Chaque boîte contient 2 sachets à infusion de 60 unités chacun en PE certifié pour contact alimentaire.

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

SR- 05/01/2012

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 00026 – FR71456201722