

*La composition qui optimise vos vins dès la phase fermentaire
« OENOVIA Fermentation renforce le fruit naturel des vins, exprime les arômes variétaux,
apporte du soyeux, stabilise la couleur et l'équilibre redox. »*

Origine : assemblage de chêne français (Quercus Sessile) et de chêne américain (Quercus Alba). Séchage : séchage naturel de 24 mois étuvage

Granulométrie : 3 mm. +/- 1mm. de long.

Type de chauffe : assemblage très majoritaire de différentes bois non chauffés et de bois toastés spécialement pour renforcer le fruité et la structure sans notes boisées.

Utilisation : une seule utilisation. L'évacuation se fait avec le marc, les lies ou en sortant directement le sac.

Conditionnement : un sac d'emballage de 14 kg. Celui-ci contient 2 sacs à infusion de 7kg. pour faciliter les manipulations.

Palettisation : palette de 30 sacs de 14 kg. ; dimension : 110 cm. x 110 cm. x 100 cm., poids : 420 kg.

Utilisation : OENOVIA Fermentation en Blanc et en Rosé :

- **Dose** : 0.5 à 2 g/L, en sac à infusion, pour les blancs, 0.5 à 1 gramme pour les rosés.
- **Utilisation** : sur moût après débouillage ou en début de fermentation. Il est dans ce cas important de mouiller les sacs dès début de fermentation, avant introduction en cuve, pour éviter un risque de dégazage brutal et de perte de vin.
Turbidité : 50 NTU à 100 NTU pour les vins fermentaires et amyliques. Jusqu'à 450 NTU, pour les raisins les plus mûrs afin d'augmenter le volume en bouche
- **Résultats** : renforcement de la puissance aromatique, de stabilité et exaltation de la typicité du cépage, gommage des Pyrazines. Apport de sucrosité et de tannins de chêne qui ont un rôle antioxydants ce qui permet de réduire l'utilisation des sulfites.
- **Durée** : contact minimum de huit jours - maximum quatre semaines. Au-delà de cette limite, cette composition peut apporter de la dureté.

Utilisation : OENOVIA Fermentation en Rouge :

- **Dose** : 2 à 6 g/L..
- **Utilisation** : macérations de plus de huit jours : ouvrir le sac à infusion afin d'ajouter les bois directement dans la vendange lors de l'encuvage ou au moment de l'éraflage . macérations de moins de huit jours, mettre les sacs à infusion au décuvage en phase liquide ou 1 g/L à l'encuvage directement dans la vendange en ouvrant les sacs puis 1 g/L décuvage.
- **Résultats** : stabilisation de la couleur, conservation de la fraîcheur et amélioration de la richesse aromatique du cépage, garantie d'une meilleure structure en bouche. Pour améliorer le caractère variétal, remonter la turbidité et la température de vinification (22/24 °C.)
- **Durée** : contact minimum cinq à huit jours – maximum six semaines.

Propriétés : l'assemblage OENOVIA Fermentation est :

Riche en ellagitannins. 3g/L d'OENOVIA Fermentation peut apporter jusqu'à 2.1% de son poids en tanins.

Riche en polysaccharide présent dans le bois non chauffé. La composition amplifie la sucrosité

Moyennement riche en whisky-lactone et vanilline. La sensation globale de sucrosité

et de fruité est majorée. Stabilisation de la couleur. Celle-ci s'opère de deux manières :

Phénomène de protection : les tanins éllagiques d'OENOVIA Fermentation sont oxydés avant les tanins et les anthocyanes du raisin.

Phénomène de Co pigmentation : certaines molécules des tanins du bois entraînent la formation d'acétaldéhydes responsables des complexes tanins/anthocyanes.

