



L'EXCELLENCE DU BOIS DEPUIS 1997
THE WOOD OF EXCELLENCE SINCE 1997



L'EXCELLENCE DU BOIS DEPUIS 1997
THE WOOD OF EXCELLENCE SINCE 1997

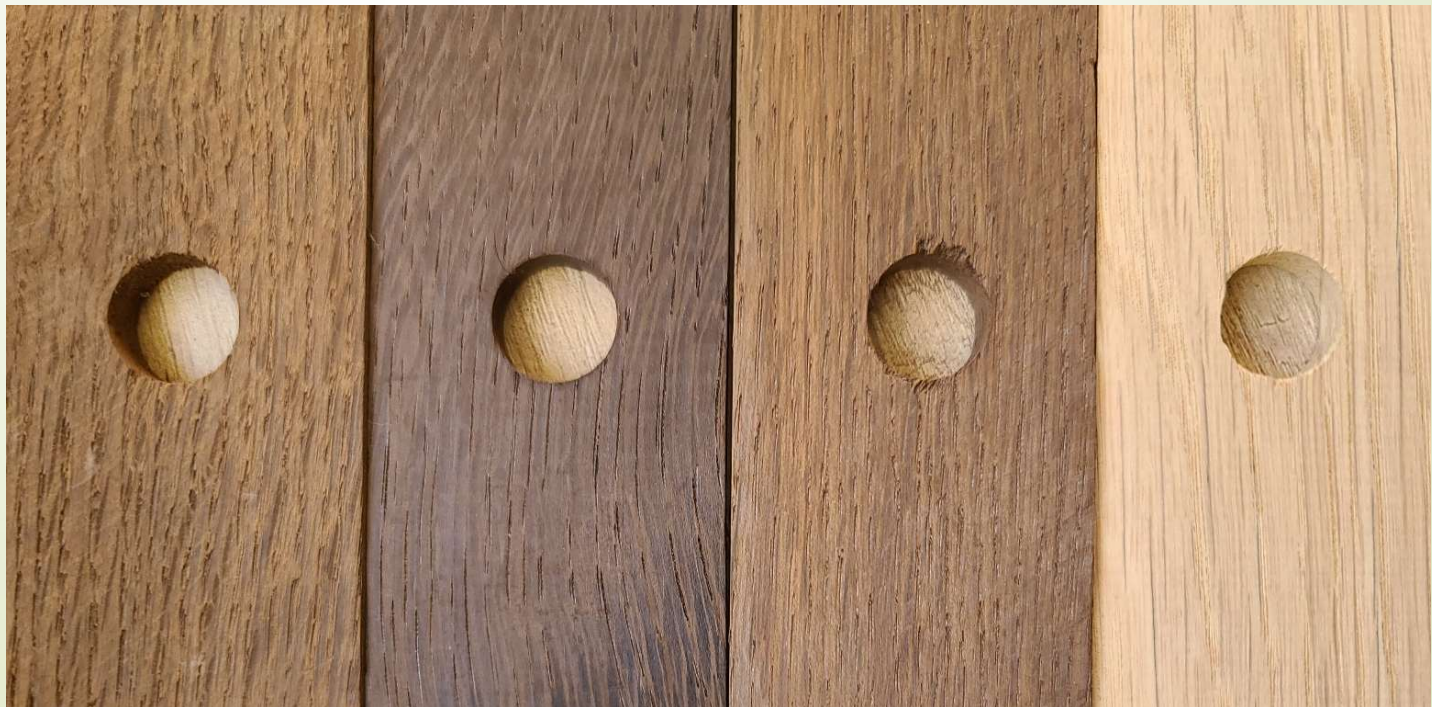
Gamme ArôStaves

PT COM 25 - V0, créée le 15/04/2023

Gamme ArôStaves

Douelles premium pour un boisage doux et complexe

- Nos **douelles de qualité premium** sont élaborées à partir de chêne français, bois neuf de tonnellerie, séché à l'air libre pendant 18 mois minimum permettant une maturation et un affinage optimal pour en révéler toutes ses qualités organoleptiques. Les espèces de chêne utilisées sont le chêne sessile (*Quercus sessiliflora*) ou le chêne pédonculé (*Quercus robur*), bois de qualité merrain sans aubier ni écorce, issu de forêts françaises gérées durablement.
- Disponibles en **non chauffées, chauffe moyenne, chauffe forte** ou **recette velours**, elles apportent une grande finesse et de la complexité à vos vins. Selon les cépages et le choix des recettes, elles ont **des effets remarquables sur la structure, la complexité et l'expression aromatique des vins**.



Gamme ArôStaves

	Non chauffées	Chauffe moyenne	Chauffe forte	Recette velours
Intérêt œnologique	Amélioration de la structure, de la couleur, respect du fruit, du variétal, fraîcheur, sucrosité...	Structure, volume, sucrosité...	Rondeur, volume, longueur...	Structure, tannins très fins et soyeux, gras, longueur, sucrosité, complexité et élégance...
Profil aromatique	Bois frais, amande fraîche, coco	Caramel, vanille, pâtisserie, amandes torréfiées, notes légèrement toastées	Caramel intense, vanille, café, notes toastées	Coco, clou de girofle, amandes grillées, caramel, vanille et boisé très subtil
Temps de contact	4 à 5 mois	4 à 6 mois	4 à 6 mois	3 à 4 mois
Temps d'harmonisation	3 à 4 mois	3 à 5 mois	3 à 5 mois	2 à 3 mois

	Vins blancs, rosés	Vins rouges
Période d'utilisation	Utilisation recommandée dès la vinification et prolonger le contact en élevage, pour un boisé doux et atténué.	Utilisation possible dès les fermentations avec des douelles non chauffées par exemple et recommandée en élevage pour un apport d'aromatique et de complexité.
Dose recommandée	Selon le cépage, de 1 g/l (pour cépages sensibles i.e. pinot gris, sauvignon blanc) à 3 g/l (i.e. chardonnays) soit 0,5 à 1,5 douelle/hl	Selon le cépage, de 1 g/l à 4 g/l soit 1 à 2 douelle/hl
Produit conseillé	Pour des blancs fins et au boisé peu marqué, préférer des douelles non chauffées, éventuellement utilisées en combinaison avec une chauffe forte en très faible dose ou des douelles velours pour un rendu fin, délicat et fondu	En élevage, pour des rouges délicats, préférer les douelles velours ou chauffe moyenne à une dose moyenne et pour des rouges charpentés, opter pour les douelles de votre choix, seules ou en blend pour une plus grande complexité.

Caractéristiques qualité

- **Traçabilité** : Chaque lot de bois est identifié à réception et suivi tout au long de sa transformation. Chaque conditionnement de produit fini porte un numéro unique.
- **Garantie qualité** : Divers contrôles sont réalisés à réception de chaque lot de bois, ainsi que des analyses dans un laboratoire indépendant. Nos bois n'ont subi aucun traitement chimique, enzymatique, ionisant. Nous en garantissons l'origine totalement naturelle.
- Notre Système de Management de la Qualité est certifié **ISO 9001:2015** et notre process **HACCP** est reconnu par Intertek.
- **Allergènes** : soumis à étiquetage : absence (*Règlement (UE) N°1169/2011*)
- **OGM** : soumis à étiquetage : absence (*Règlement 1829/2003CE & 1830/2003CE*)
- **Utilisation des douelles dans les vins** : l'utilisation de morceaux de bois dans les vins peut être soumise à réglementation. Nous vous invitons à consulter l'autorité compétente dont vous dépendez pour toute précision.



Arôbois S.A.S
ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025
46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE
Tel: +33 (0)5 65 38 62 38
contact@arobois.com
www.arobois.com

