



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 ArôSens

PL COM 25 - V0, créée le 15/04/2023

Gamme ArôSens

Nouveauté 2025 : Collection Duo

- La toute première recette de la **Collection Duo** vient de faire son entrée dans la **gamme ArôSens** avec une recette exclusive de copeaux élaborés à partir de chêne américain (*Quercus alba*) de premier choix, bois neuf de tonnellerie, séché à l'air libre permettant une maturation et un affinage optimal pour en révéler toutes ses qualités organoleptiques.
- *Osez la découverte avec un produit exceptionnel : **DUO EXPRESSION***
- Fruit de l'expertise et de l'innovation, recette unique et originale, alliant la technicité de nos savoir-faire, dans un savant dosage entre **torréfaction avec un toastage par convection - Arôtrad -** et **cuisson à cœur, favorisant un lessivage des tannins - Arôneo -**, à la richesse et à la typicité aromatique du bois de chêne américain, **Duo Expression** offre une explosion de whisky-lactones, tabanone, syringaldéhydes, vanilline et acétovanillone pour un produit rond, gourmand aux notes vanillées et coco très affirmées et une discrète touche de clou de girofle.

Avec **DUO EXPRESSION**, offrez de la rondeur, de la sucrosité, de la gourmandise à vos vins blancs, rosés ou rouges, sans les alourdir, tout en préservant le variétal.



Gamme ArôSens

DUO EXPRESSION

Intérêt œnologique

Respect du fruit, préservation du variétal, fraîcheur, sucrosité, rondeur, volume, gourmandise...

Profil aromatique

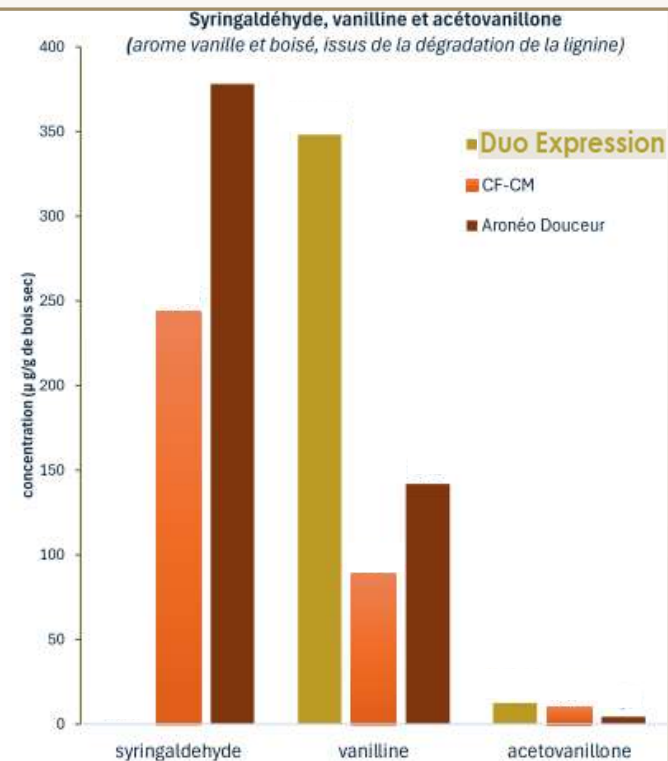
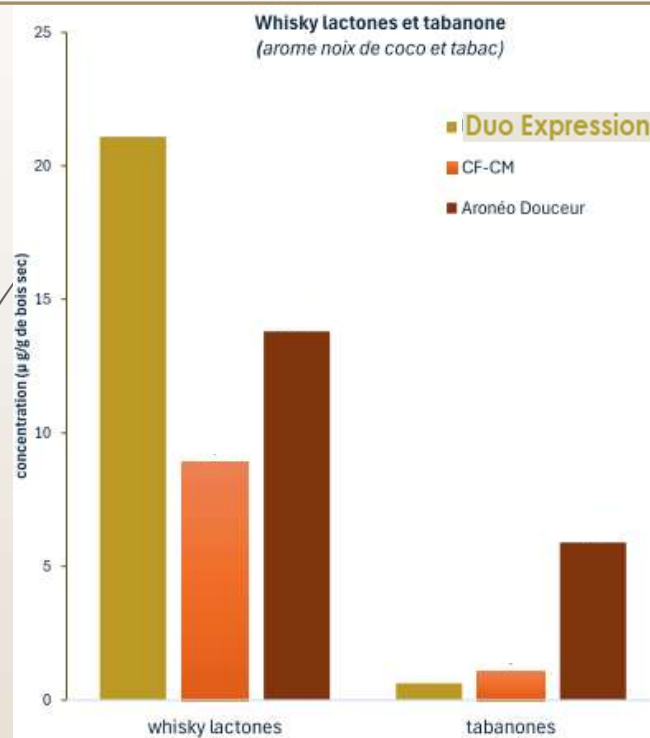
Vanille +++, coco +++, pâtisserie ++, fruité ++, clou de girofle +

Temps de contact

1 mois

Temps d'harmonisation

2 à 3 mois



Vins blancs, rosés

Période d'utilisation

Utilisation recommandée dès la vinification et prolonger le contact en élevage, pour un boisé doux et atténué.

Dose recommandée

Selon le cépage, de 0,5 g/l à 2 g/l

Vins rouges

Utilisation recommandée en élevage (possible dès les fermentations) pour apport d'aromatique et de complexité.

Selon le cépage, de 1 g/l à 3 g/l

Gamme ArôSens

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 de morceaux de bois** : l'utilisation de morceaux de bois 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

