



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 Arôneo

Gamme Arôneo

Fruit d'un projet de R&D très pointu, résultat d'un procédé innovant,

la gamme Arôneo, unique et hautement performante, offre un choix de produits déclinés en 4 recettes originales :

Douceur, Equilibre, Fraicheur, Intense

- **Utilisés sur vins**, ces produits sont le gage d'une **contribution remarquable sur la structure et l'aromatique** de vos vins, tant en fermentation qu'en élevage. Ils apportent **une grande finesse et de la complexité** à vos vins. Ils jouent **un rôle bénéfique sur la structure** (longueur, volume, rondeur, sucrosité...) et agissent **sur la couleur** (renforcement, stabilisation...). Vins rouges, rosés, blancs, et même vins mousseux, tous, à doses adaptées, peuvent bénéficier des apports exceptionnels de nos produits Arôneo.
- **Utilisés sur spiritueux**, ces recettes, chacune avec sa singularité, apporteront raffinement, rondeur, arômes subtils ou profonds et une délicate couleur ambrée. Le bois contribuera à adoucir le brûlant de l'alcool pour révéler et sublimer l'aromatique du produit.
- **Utilisés sur bières**, ces recettes apporteront des notes aromatiques très riches et originales, en jouant également sur la longueur pour un finish rond et suave...
- ***Osez la différence avec un produit exceptionnel de la gamme Arôneo ...***

Gamme Arôneo

Effet structurant



- Sucrosité
- Volume
- Gras
- Rondeur
- Longueur



- Tanins soyeux
- Longueur
- Volume



- Acidité
- Fraicheur
- Longueur
- Volume
- Vivacité



- Rondeur
- Volume
- Gras
- Longueur



DOUCEUR



EQUILIBRE



FRAICHEUR



INTENSE

Apport aromatique



- Vanille
- Pain d'épices
- Réglisse

- Caramel
- Vanille
- Pain d'épices
- Réglisse



- Vanille
- Cacao
- Épices

- Pain d'épices
- Vanille
- Réglisse
- Cacao
- Épices



Gamme Arôneo

POUR LES VINS

	DOUCEUR	EQUILIBRE	FRAICHEUR	INTENSE
Intérêt œnologique	Sucrosité, gras, volume, rondeur, longueur	Structure équilibrée avec tannins fondus, soyeux	Longueur, acidité, vivacité	Rondeur, volume, gras, longueur,
Profil aromatique	Vanille, pain d'épices, réglisse	Caramel doux, vanille, pain d'épices, réglisse	Vanille, cacao, épices	Pain d'épices, vanille, réglisse, cacao, épices
Tailles disponibles	Copeaux	Copeaux & Blocs	Copeaux	Copeaux & Blocs
Temps de contact	1 mois	1 mois (<i>copeaux</i>) 3 mois (<i>blocs</i>)	1 mois	1 mois (<i>copeaux</i>) 3 mois (<i>blocs</i>)
Temps d'harmonisation	2-3 mois	2-3 mois	2-3 mois	2-3 mois

Vins blancs, rosés

Vins rouges

Conseils d'utilisation	Utilisation recommandée dès la vinification (<i>en particulier Fraicheur pour longueur et vivacité et Douceur pour sucrosité</i>) et prolonger le contact en élevage, pour un boisé doux, fondu et atténué.	Utilisation recommandée dès les fermentations (<i>Equilibre pour charpente, Fraicheur pour longueur et vivacité, Douceur pour tannins puissants et Intense pour rondeur</i>) et en élevage pour apport d'aromatique et de complexité, finesse, sucrosité...
Dose recommandée	Selon le cépage, • de 0,5 g/l à 3 g/l en fermentation, • de 0,5g/l à 1,5 g/l en élevage	Selon le cépage, • de 1 g/l à 3 g/l en fermentation, • de 1g/l à 2,5 g/l en élevage

Gamme Arôneo

	DOUCEUR	EQUILIBRE	FRAICHEUR	INTENSE
Intérêt	Sucrosité, rondeur, volume, gras, finish soyeux, réduction du brûlant de l'alcool, coloration ambrée, expression aromatique			
Profil aromatique	Notes prononcées de vanille, caramel, pain chaud...	Notes élégantes de caramel doux, réglisse, pain d'épices...	Notes subtiles florales, vanillées, épicées...	Notes puissantes d'épices, amandes, réglisse, cacao...
Tailles disponibles	Copeaux	Copeaux & Blocs	Copeaux	Copeaux & Blocs

	POUR LES SPIRITUEUX	POUR LES BIERES
Temps de contact	1 mois (copeaux) 3 mois (blocs)	De quelques heures à quelques semaines selon la période d'utilisation
Temps d'harmonisation	2-3 mois	1-3 mois en garde
Conseils d'utilisation	<u>En macération directe ou en concentré :</u> Utilisation recommandée en phase de vieillissement en macération directe dans le produit fini, ou en fin de maturation via un concentré dilué en assemblage final.	Utilisation possible à toutes les étapes de production de la bière : • durant le brassage, • durant la cuisson du mout, • en fermentation (<i>extraction douce et continue des composés aromatiques</i>), • en maturation ou garde (<i>extraction douce et faible activité des levures</i>)
Dose recommandée	• De 1g/l à 3 g/l en macération directe selon l'apport recherché • À 50g/l pour la réalisation du concentré dans un alcool à 60-70% ABV à diluer dans solution à 30-40% selon l'apport recherché	• de 0,5 g/l à 5 g/l selon la période d'utilisation (<i>quantité nécessaire plus importante en début de processus</i>) et selon l'impact recherché

Gamme Arôneo

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*)
- **Vins biologiques** : nos bois de chêne sont reconnus conformes pour une utilisation œnologique en **BIO** et **NOP**, par Ecocert.
- **Cachère** : nos bois bénéficient tous d'une certification cachère par Top-K.
- **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

