



COPEAUX de Chêne

Granulat (conforme Codex œnologique) & Poudre de chêne - (NON Codex)

Sélection de chêne mûré 36 mois sur parc à l'air libre,
Torréfaction précise et répétable pour des profils d'une régularité absolue
Et ainsi atteindre ses objectifs œnologiques de façon répétable tout en comprimant ses coûts.

DEUX GAMMES, UNE MÊME EXIGENCE

- **Les Couleurs Primaires - vous composez.** Chaque référence est une chauffe pure, un objectif net - structure, fruit, vanille, épice, café... À utiliser seule ou à assembler comme une palette pour créer votre propre signature.
- **La Recette - vous laissez faire.** Des profils préétablis, réglés au fil des années avec nos œnologues partenaires, prêts à l'emploi pour atteindre directement un objectif de style. Résultats éprouvés, mise en œuvre immédiate.

Liberté de création d'un côté, simplicité de l'autre - dans les deux cas, un apport précis et reproductible, une mise en marché accélérée et des coûts d'élevage réduits.

LE + ŒNOLOGIQUE

- ✓ Préserve la fraîcheur et le fruit et met en avant le cépage et le terroir
- ✓ Apporte volume, rondeur et sucrosité en milieu et fin de bouche
- ✓ Développe la complexité aromatique et affine la structure tannique
- ✓ Réduit la perception végétale (contrôle des pyrazines) et stabilise la couleur

DEUX GRANULOMETRIES, DEUX USAGES

	Granulat (réf. commençant par G)	Poudre de chêne P (réf. commençant par P)
Granulométrie	≥ 2 mm (95 % retenus au tamis de 2 mm), jusqu'à 2 cm	< 2 mm - mouture fine de chêne
Statut réglementaire	Conforme au Codex œnologique (OIV) & Règl. (UE) 2019/934 - autorisé sur moût & vin	NON conforme au Codex œnologique - interdit dans le vin (UE) - utilisable dans d'autres préparations (voir réglementation)
Nature du produit	Morceaux de bois de chêne œnologiques	Poudre de chêne (ce n'est pas un tanin)
Cinétique d'extraction	Équilibrée : fermentation & élevage	Ultra-rapide : quelques jours
Usages	Vinification complète, de la vendange à l'élevage	Selon réglementation possible en : Fumage & arômes alimentaires, spiritueux (à valider localement), boissons, R&D - hors vin UE

Important - La Poudre de chêne P (< 2 mm) n'est pas un produit œnologique. Elle n'entre pas dans la définition réglementaire des morceaux de bois de chêne et **ne peut pas être ajoutée au vin dans l'Union européenne**. Elle est destinée aux usages hors œnologie (fumage et arômes alimentaires, spiritueux, boissons, recherche & développement). Vérifier la législation locale.

LES COULEURS PRIMAIRES - UN CHÊNE, UNE CHAUFFE, UN OBJECTIF

Réf. (G / P)	Profil	Chêne	Descripteurs
G10 / P10	#10 Structure	Français	Fraîcheur en attaque, structure en milieu de bouche
G12 / P12	#12 Fruité	Français	Révèle le fruit, met en avant le cépage et le terroir
G13 / P13	#13 Vanille	Français	Rondeur, volume en milieu et fin de bouche

Réf. (G / P)	Profil	Chêne	Descripteurs
G14 / P14	#14 Épicé	Français	Élégance et complexité, notes d'épices et de vanille, contrôle des pyrazines
G15 / P15	#15 Furfural	Français	Amande grillée, caramel, pain toasté - complexité et chaleur
G15s / P15s	#15s Fumé	Français	Notes fumées, légère amertume - profondeur et complexité
G22 / P22	#22 Toffee	Américain	Caramel au lait crémeux, toffee, épices douces
G23 / P23	#23 Caramel	Américain	Caramel, vanille, richesse et équilibre
G24 / P24	#24 Black Coffee	Américain	Café torréfié, chocolat amer, fumé subtil - profondeur et intensité

LA RECETTE - DES PROFILS PRÊTS A L'EMPLOI

Cinq profils préétablis, combinant chauffes et types de chêne, développés avec nos œnologues partenaires pour atteindre directement un objectif de style.

Recette	Pour	Objectif	Profil sensoriel
Minéralité	Vins blancs frais	Vivacité, complexité aromatique, longueur	Minéralité, agrumes & pomelo, fraîcheur
Fruitissimo	Vins rouges frais	Révéléateur de fruit, milieu de bouche & sucrosité, bois délicat	Sucrosité, rondeur, caramel léger, fruits rouges
Légèreté	Vins rouges moyennement corsés	Notes florales & fraîcheur, construire le milieu de bouche et la longueur	Poivre, chêne frais, notes florales, fruits exotiques légers
Rondeur	Vins blancs & rouges structurés	Rondeur & complexité, richesse et longueur en bouche	Confiture de fruits, vanille, bois ; volume, longueur, équilibre
Amplitude	Vins rouges de corps	Volume et puissance, chêne complexe, épices et fruits noirs	Volume & complexité, épices, vanille, fruits noirs, chocolat



DOSAGE - TABLE DE CONVERSION

Vins blancs	Vins rouges	Copeaux G (g/hL)	Équiv. tanins de finition (g/hL)
Légèrement boisé		100 g/hL	1,3
Boisé	Légèrement boisé	150 g/hL	2,0
		200 g/hL	2,7
	Boisé	250 g/hL	3,3
Boisé intense		300 g/hL	4,0
Équivalent « Barrique neuve »	Boisé intense	350 g/hL	4,7
		400 g/hL	5,3
		450 g/hL	6,0
	Équivalent « Barrique neuve »	500 g/hL	6,7
		550 g/hL	7,3
		600 g/hL	8,0

Temps d'infusion standard des copeaux G : 5 jours à 1 mois en fermentation, 1 à 2 mois en élevage. Si le temps de contact doit être réduit, augmenter la dose. La colonne « tanins de finition » n'est fournie qu'à titre d'équivalence d'apport boisé. Poudre de chêne P : extraction en quelques jours (hors vin UE).

MISE EN ŒUVRE

- **Fermentation alcoolique (G)** : ajout direct au moût, seul ou en assemblage de chauffe - contact 5 jours à 1 mois.
- **FML & élevage (G)** : 1 à 2 mois de contact pour une intégration complète du boisé.
- **Poudre de chêne P** : extraction ultra-rapide (quelques jours), réservée aux usages hors vin UE.
- **Essais préalables** : définissez dose et profil avec notre outil d'aide à la décision AMEED Lab (lien ci-dessous).

NOTRE ENGAGEMENT : UN CHÊNE D'EXCEPTION, UNE DÉMARCHE BAS CARBONE

- **Maturation 36 mois sur parc à l'air libre** - le temps, l'humidité et les enzymes naturelles assouplissent les tanins et révèlent les arômes, sans séchage forcé.
- **Technique de chauffe propriétaire** - nos machines de précision, inspirées de la pâtisserie, garantissent des profils exacts, reproductibles et constants.
- **Procédé éco-responsable & bas carbone** - faible consommation d'énergie et valorisation de la totalité de la ressource chêne (copeaux, tanins et arômes).

OUTILS EN LIGNE & COMMANDE

- [AMEEED Lab - Outil d'aide à la décision \(dosage\)](#)
- [Boutique en ligne - Copeaux](#)
- [Gamme complète & profils](#)
- [Boutique en ligne](#)



CARACTÉRISTIQUES & ANALYSES

Essences	Quercus petraea l. / Quercus robur l. (chêne français) · Quercus alba (chêne américain)
Maturation	36 mois sur parc à l'air libre (chêne français)
Aspect	Copeaux calibrés (G) ou poudre fine (P), brun clair à brun foncé selon la chauffe
Chauffes	Non chauffé (frais) à chauffe forte - profils #10 à #24 (technique propriétaire)
2,4,6-trichloroanisole (TCA)	< 0,1 ng/g
2,4,6-tribromoanisole (TBA)	< 0,1 ng/g
Microbiologie	Exempt de Brettanomyces, de moisissures et de toute forme d'altération

RÉGLEMENTATION

Le **Granulat G** est conforme au **Codex œnologique (OIV)** et au **règlement (UE) 2019/934** encadrant l'emploi des morceaux de bois de chêne en œnologie ; il est apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. La Poudre de chêne P (< 2 mm) n'est **PAS conforme au Codex œnologique** : elle ne peut pas être ajoutée au vin dans l'UE et son emploi est réservé aux applications hors œnologie. Vérifier la législation locale avant toute utilisation. Granulat G utilisable en vinification - certifié Ecocert (CE & NOP).

STOCKAGE

Conserver dans l'emballage d'origine fermé, dans un local sec, ventilé et exempt d'odeurs (5-25 °C).

CONDITIONNEMENT

Granulat G : sac de 10 kg (1 SKU) · big bag de 300 kg sur demande. Poudre de chêne P : sac de 10 kg (1 SKU). Autres conditionnements sur demande