FICHE TECHNIQUE

Amédée®
l'Arôme du bois

CHIPS ÉLÉGANCE

Copeaux Large 2 cm - *chêne français à* ***bas potentiel tannique*** - *conforme Codex œnologique*

Chêne français à bas potentiel tannique, maturé 36 mois sur parc à l'air libre.
Quatre chauffes, du bois frais à l'épicé, pour un boisé discret qui ne masque pas le fruit.

UN CHÊNE CHOISI, QUATRE CHAUFFES

- **Le bois.** Des chênes au potentiel tannique naturellement bas : du gras et de la texture, sans la dureté.
- **Les chauffes.** Quatre profils, du non chauffé à l'épicé, à travailler seuls ou en assemblage.

LE + ŒNOLOGIQUE

✓ **Un boisé fin et bien tenu** : de la profondeur, sans dureté ni amertume
✓ **Du volume et de la rondeur** en milieu et en fin de bouche
✓ **Le fruit et le cépage préservés** : le bois se fait oublier
✓ **Une structure affinée, une couleur stabilisée,** et moins de perception végétale

LES QUATRE RÉFÉRENCES

Réf.	Chauffe	Chêne	Descripteurs
#30	**Chauffe Anhydre**	Français	Fraîcheur et tension. Du volume, sans arôme ajouté.
#32	**Chauffé « Fruité »**	Français	Ouvre le fruit, laisse parler le cépage et le terroir.
#33	**Chauffé « Vanillé »**	Français	Rondeur et sucrosité, du milieu à la fin de bouche.
#34	**Chauffé « Épicé »**	Français	Épices et vanille. Limite les notes végétales.

DOSAGE - TABLE DE CONVERSION

Vins blancs & rosés	Vins rouges	Chips Élégance (g/hL)	*Équiv. tanins de finition (g/hL)*
Légèrement boisé		**100 g/hL**	*1,3*
Boisé	Légèrement boisé	**200 g/hL**	*2,7*
Boisé intense	**Boisé**	**300 g/hL**	*4,0*
	Boisé intense	**400 g/hL**	*5,3*
	Équivalent « Barrique neuve »	**500 g/hL**	*6,7*

Plage d'emploi : 100 à 300 g/hL sur blancs et rosés, 200 à 500 g/hL sur rouges. Si le temps de contact est plus court, augmentez la dose.

→ *Voir* **AMEDEE Lab - Outil d'aide à la décision (dosage)**

MISE EN ŒUVRE

- **En fermentation** : ajout direct au moût, seul ou en assemblage. 5 jours à 1 mois de contact.
- **En FML et en élevage** : 1 à 3 mois. Pour le #30 non chauffé, 5 à 7 jours suffisent.
- **Avant de doser** : faites un essai. AMEDEE Lab vous aide à fixer la dose et le profil.

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

FICHE TECHNIQUE

- **Un chêne de qualité barrique (merrain)** : la même ressource que celle destinée à la tonnellerie.
- **36 mois sur parc, à l'air libre** : le temps et la pluie assouplissent les tanins. Pas de séchage forcé.
- **Une chauffe maîtrisée, un procédé sobre** : une technologie issue de la pâtisserie, combinée au savoir-faire de la tonnellerie. Des profils constants d'un lot à l'autre, peu d'énergie, et tout le chêne valorisé.

OUTILS EN LIGNE & COMMANDE

→ **AMEDEE Lab - Outil d'aide à la décision**
→ **Boutique en ligne - Copeaux**
→ **Gamme complète & profils**
→ **Questions & Réponses**

CARACTÉRISTIQUES

Essences	Quercus petraea l. / Quercus robur l. - chêne français, bas potentiel tannique
Maturation	36 mois sur parc à l'air libre
Aspect	Copeaux calibrés Large - 2 cm, brun clair à brun foncé selon la chauffe

RÉGLEMENTATION

Les **Chips Élégance** sont des morceaux de bois de chêne conformes au **Codex œnologique (OIV)** et au **règlement (UE) 2019/934**. Ils sont aptes à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. **Produit utilisable en agriculture biologique - CE (règlement (UE) 2018/848) & NOP (USDA).** Attestation d'intrant sur www.intrant.bio.

STOCKAGE & CONDITIONNEMENT

Emballage d'origine fermé, local sec, ventilé et sans odeurs (5-25 °C). Sac à infusion de 10 kg · Big Bag.