



RECETTE VENDANGES

Assemblages prêts à l'emploi - copeaux, douelles ou tanins

conforme Codex œnologique

Assemblage de chênes français et américain, mûré 36 mois sur parc à l'air libre. Plusieurs degrés de chauffe réunis pour une cible précise lors de vos vendanges.

En vendange, on ne cherche pas la boisé, on protège le jus, préserve les précurseurs et fixe la couleur.

UN APPORT PRE-FERMENTAIRE, PAS UN BOISE

- **Phase d'emploi.** Incorporation dès la réception de la vendange. Le contact est court - de quelques jours à la fin de la fermentation alcoolique - quand l'élevage se compte en mois.
- **Trois géométries, trois cinétiques.** Le rapport surface / volume fixe la vitesse d'extraction, de l'immédiat au progressif.
 - **Tanins** - poudre mise en solution, pas de phase solide : extraction immédiate. Avantage : dosage au gramme, ni manutention ni perte de volume.
 - **Copeaux fins** - granulométrie ≥ 2 mm, surface d'échange maximale : extraction rapide, 5 jours à 1 mois. Avantage : le coût au hectolitre le plus bas.
 - **Douelles 7 mm** - 200 g l'unité : le vin diffuse dans l'épaisseur de la fibre, cinétique lente et régulière. Avantage : le retrait par câble, au moment choisi.

CE QUE LE BOIS FAIT A LA VENDANGE

- ✓ **Précurseurs préservés** : les ellagitannins protègent les précurseurs aromatiques de l'oxydation
- ✓ **Protection anti-oxydante** : oxygène dissous consommé, oxydases freinées - tyrosinase et laccase
- ✓ **Couleur fixée** : combinaison ellagitannins / anthocyanes dès le moût, pigments plus stables
- ✓ **Structure et intégration** : le squelette tannique se met en place avant l'élevage, sans marqueur boisé

LES TROIS PROFILS

Profil	Formes	Pour	Objectif œnologique
Blanc Fraîcheur	Copeaux · Douelles · Tanins	Vins blancs	Précurseurs préservés et jus protégé dès le débordage ; tension maintenue.
Rosé Fraîcheur	Copeaux · Douelles · Tanins	Vins rosés	Matière colorante et précurseurs protégés ; robe tenue, bouche vive.
Thermo Rouge	Copeaux · Tanins	Vins rouges thermovinifiés	Couleur extraite à chaud fixée, extraction fondue ; volume et milieu de bouche.

DOSAGE

Profil	Copeaux fins (g / hL)	Douelles 7 mm (unités / hL)	Tanins (g / hL)
Blanc Fraîcheur	50 - 80 G_VBF-V10	0,25 - 0,40 S_VBF-C40	0,7 - 1,1 O_VBF-0x.x0P
Rosé Fraîcheur	50 - 80 G_VRO-V10	0,25 - 0,40 S_VRO-C40	0,7 - 1,1 O_VRO-0x.x0P
Thermo Rouge	100 - 150 G_VTR-V10	non recommandé	1,3 - 2,0 O_VTR-0x.x0P

Équivalences : 100 g/hL de copeaux $\equiv$ 0,5 douelle 7 mm $\equiv$ 1,3 g/hL de tanins.

MISE EN ŒUVRE

- **Blancs et rosés** : incorporation sur jus juste débourbé, avant le départ en fermentation. Maintenir le contact par un remontage doux. Retrait en fin de fermentation alcoolique.
- **Rouges thermovinifiés** : incorporation après le passage thermique, à la mise en cuve du jus. Privilégier les copeaux fins ou les tanins - fenêtre de contact trop courte pour la douelle.
- **Tanins** : mise en solution puis incorporation au remplissage. Dosage au gramme, action immédiate, aucun retrait ni manutention - la forme la plus simple sur gros volumes et sur cuves sans système de séparation.
- **Avant de doser** : réalisez un essai. [AMEDEE Lab](#) fixe la dose et le profil à partir de vos volumes.

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

- **Chêne français et américain** : chaque origine pour ce qu'elle apporte, assemblée et non substituée.
- **36 mois sur parc, à l'air libre** : le temps et la pluie assouplissent les tanins. Pas de séchage forcé.
- **Des profils reproductibles** : même recette, même résultat d'un lot et d'un millésime à l'autre.

OUTILS EN LIGNE & COMMANDE

- [AMEDEE Lab - Outil d'aide à la décision \(dosage\)](#)
- [Boutique en ligne - RECETTE VENDANGES](#)
- [Questions & Réponses](#)

CARACTÉRISTIQUES & ANALYSES

Essences	Quercus petraea l. / Quercus robur l. (France) · Quercus alba (États-Unis)
Maturation	36 mois sur parc à l'air libre · assemblage de plusieurs degrés de chauffe
Formes	Copeaux fins ≥ 2 mm · Douelles 7 mm (950 × 50 × 7 mm, 200 g) · Tanins poudre
Conditionnements	Sac de 10 kg (copeaux) · carton de 8 kg (douelles) · 100 g - 5 kg (tanins)
Stockage	Emballage d'origine fermé, local sec, ventilé et sans odeurs (5-25 °C)

RÉGLEMENTATION

Dénominations réglementaires : morceaux de bois de chêne (copeaux, douelles) et tanins œnologiques. Conformes au **Codex œnologique (OIV)** et au **règlement (UE) 2019/934**. Certificat de conformité par numéro de lot sur demande. **Produit utilisable en agriculture biologique - CE (règlement (UE) 2018/848) & NOP (USDA)**. Attestation d'intrant sur www.intrant.bio.