

## Oak Inside

Billes de cœur de chêne destinées à prolonger la durée de vie des fûts de chêne. Le chêne est sélectionné et vieilli naturellement sur parc 24 mois minimum à l'air libre. Sa forme sphérique unique permet une utilisation à la fois facile et précise pour tous types de fûts. Selon l'origine du chêne (français ou américain) et la torréfaction choisie, les Oak Inside apportent aux vins élégance et complexité aromatique, mais aussi finesse et douceur, comme un élevage en fûts récents.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > **Les Oak Inside** s'utilisent en élevage sur vins blancs, rouges ou rosés et confèrent aux vins des notes boisées à la fois intenses et complexes.
- > **Les Oak Inside** s'utilisent aussi au cours des fermentations alcooliques et malolactiques, sur vins blancs et rouges. En bénéficiant de l'interaction entre microorganismes et bois, les Oak Inside apportent à la fois complexité aromatique, sucrosité et structure à vos vins.

L'utilisation des Oak Inside est directe et simple, sans aucun équipement nécessaire, en utilisant simplement le passage pour la bonde.

### LES PRODUITS

Les Oak Inside existent en chêne français et américain et se déclinent en deux chauffes :



### DOSES D'EMPLOI

> **Le dosage dépend de plusieurs paramètres** : l'âge de la barrique, le type de vin, le profil organoleptique souhaité. Demandez conseil à votre œnologue.

> **Doses moyennes pour barriques de 3 ans :**

**Vins blancs et rosés :**

Doses moyennes entre 10 et 20 Oak Inside/hL

**Vins rouges :**

Doses moyennes entre 30 et 40 Oak Inside/hL

### MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

- > **Utilisation par immersion directe des Oak Inside dans le vin ou le moût à traiter.**
- > **En fermentation alcoolique ou malolactique** sur vins blancs et rouges. Pour amplifier l'effet des Oak Inside, il est recommandé de laisser le vin sur lies fines et de procéder à des bâtonnages. **Temps de contact** : 3 mois.
- > **En élevage** sur vins blancs et rouges : incorporation au cours de l'élevage. **Temps de contact** : entre 3 et 10 mois selon l'objectif organoleptique souhaité et le profil des vins à la dégustation.

### CONDITIONNEMENT

- > **Sac de 450g**, soit environ 70 billes.

### CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine hermétiquement clos dans un endroit tempéré et sec, à l'abri de la lumière et à l'écart de produits chimiques (fongicides, pesticides, produits de nettoyage...), de produits à base de chlore, de produits de traitement des bois et de bois traités.

SR 12/06/12

