

Utilisation des alternatifs bois en Fermentation alcoolique pour aider vos grenaches en **sous maturité**

Sur des grenaches en sous maturité, pensez à utiliser des assemblages de copeaux pendant la fermentation alcoolique pour :

- Augmenter la sensation fruitée
- Apporter de la stabilité à la couleur *



- Diminuer le caractère végétal (Pyrazines)
- Apporter de la complexité aromatique et une sensation de maturité du fruit
- Enrober les tanins *



Effet du bois frais

Effet du bois chauffé

* Ces effets sont renforcés lorsque l'utilisation de copeaux en et post-fermentation est couplée à l'utilisation de l'oxygène

Doses d'emploi :

- Copeaux frais seul :
sur blanc et rosés de **0,5 à 1g/L** sur
rouge de **1,5 à 2g/L** à l'encuvage

Doses d'emploi :

- Copeaux chauffé et frais :
blancs de petite maturité et les rosés de **0,5 à 1g/L**,
blancs type chardonnay 14°C jusqu'à **1,5g/L à 2g/L**
rouges **2g/L** à l'encuvage

La fraction de **bois frais** doit être plus importante si l'on souhaite **renforcer la trame fruitée**

La fraction de **bois chauffé** doit être plus importante si l'on **cherche à masquer du végétal**

En rouge si un apport de bois n'est pas possible à l'encuvage ou que la cuve est écoulée en milieu FA, privilégier un apport à 1g/L sur la phase liquide après écoulage.

Pour plus d'informations contactez les œnologues du laboratoire :



Alexandra Le Dily Bolingue
06 73 92 82 14
a.ledily@laco-rolland.com



Gwenaëlle Contini
07 88 64 26 44
g.contini@laco-rolland.com