# Nuestras maderas para la vinificación









Tamaños aconsejados: polvo P\*, chiquítin XS, pequeño S (y medio M, para Arôneo\*\*)

Tostados aconsejados: sin tostar U, ligero L y los chips Arôneo

Especies aconsejadas: roble francés, roble americano

#### Intereses enológicos

Vinificación en tinto y rosado

- ✓ Estabilización del color
- ✓ Ampliación del color
- ✓ Desarrollo de las notas afrutadas
- ✓ Disminución del carácter vegetal
- ✓ Ampliación del volumen en boca

#### Vinificación en blanco y rosado

- ✓ Ampliación del volumen en boca
- ✓ Ampliación de la sensación de dulzor
- ✓ Disminución del carácter vegetal
- ✓ Desarrollo de las notas afrutadas
- ✓ Protección contra la oxidación

Dosis habitual: 1 - 10 g/L

**Tiempo de contacto :** De unos días hasta 2 semanas dependiendo del tamaño de los chips y del tiempo que dura la fermentación alcohólica.

#### **Envases**

- ✓ En bolsa de papel muy robusto de 25 kg( 3 capas más 1 de polietileno HD)
- ✓ En bolsa de infusión de 6 kg lista para usar (vendida por unidad o por 3 bolsas)
- ✓ En bolsa de infusión de 1 kg lista para usar
- ✓ En « infusette » de 225 g (ver ficha 'Nuestras "infusettes" para las barricas')

#### Utilización de los chips

- ✓ A granel: agregarlos poco a poco cuando se llena el tanque con el vino o las uvas
- ✓ En bolsa de infusión: atar la bolsa dentro del tanque antes de llenarlo para que no flote.

#### Condiciones de almacenamiento

Conservar productos y bolsas en un lugar limpio, fuera de :

- √ la luz y de la humedad
- √ fuertes olores y de cualquier producto químico
- √ fuente de calor

#### Manipulación de los productos

- ✓ Abrir las cajas cuidadosamente para no dañar las bolsas de infusión contenidas en las cajas.
- ✓ Llevar máscara para protegerse las vías respiratorias y gafas para protegerse los ojos para la utilización de polvos

# Nuestras maderas para la crianza









Tamaños aconsejados: medio M, cubo C\*, bloque B47\* y duela D\*

#### Tostados aconsejados :

- ✓ Gama Arôtrad : medio M, fuerte H (chips, cubos y bloques)
- √ Gama Arôneo\*: Douceur, Equilibre, Fraicheur e Intense (tamaño M únicamente)
  - Arôstave (duelas únicamente)

Especies aconsejadas: Roble francés, roble americano

#### Intereses enológicos (según el nivel de tostado)

- ✓ Complejidad aromática :
  - almendra tostada, caramelo, vainilla, coco, clavo de olor, pan tostado, especias...
- ✓ Estructura del vino
- ✓ Volumen en boca
- ✓ Redondez
- ✓ Ampliación de la sensación de dulzor del vino

Dosis habitual: de 0,5 hasta 5 a/L

**Tiempo de utilización :** tiempo de contacto de unos días hasta 3 - 4 meses según el tamaño, retiro de la madera y luego tiempo de armonización

#### **Envases**

- ✓ En bolsa de papel muy robusto de 25 kg (3 capas más 1 de polietileno HD)
- ✓ En bolsa de infusión de 6 kg lista para usar (vendida por unidad o por 3 bolsas)
- ✓ En bolsa de infusión de 1 kg lista para usar
- ✓ En « infusette » de 225 g (ver ficha 'Nuestras "infusettes" para las barricas')
- ✓ En cartón, por 20, 40 (2X20) o 120 (2X60) para las duelas

#### Utilización

- √ a granel para los chips/cubos/bloques : agregarlos poco a poco cuando se llena el tanque
- ✓ en bolsa de infusión para los chips/cubos/bloques : atar la bolsa dentro del tanque antes de llenarlo para que no se quede arriba
- ✓ para la duelas : idealmente colgadas en el tanque

#### Precauciones de uso

#### Condiciones de almacenamiento

Conservar productos y bolsas en un lugar limpio, fuera de:

- ✓ la luz y de la humedad
- √ fuertes olores y de cualquier producto químico
- ✓ fuente de calor

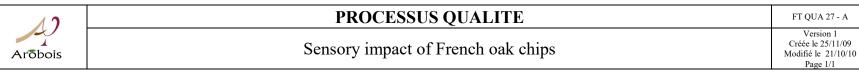
#### Manipulación de los productos

- ✓ Abrir las cajas cuidadosamente para no dañar las bolsas de infusión.
- ✓ Al manipular las duelas, se recomienda llevar guantes como protección contra las astillas

\* Disponible únicamente en roble francés







Concentration in tannins

Speed of extraction

Fast: 3 days

Usual dosage

0,5 à 10 g/L

## Chip toast

■ NOSE

#### **Untoasted U**

Color stabilization
Fruity aromas

Enhanced mouth-feel

## Light toast L

Color stabilization
Increase in softness
Increase in sweetness

#### **Medium toast M**

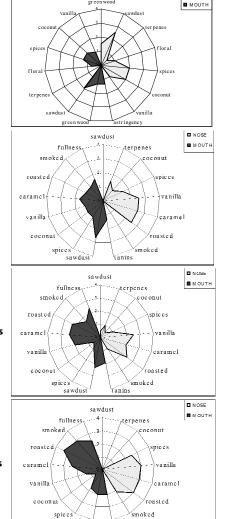
Aromatic complexity

Caramel – toffee aromas

## Heavy toast H

Aromatic complexity

Coffee – roasted aromas



# Chip size



Block B



**Cube C** 



**Medium size M** 



Small size S



**Extra Small size XS** 



Powder P\*

Sensory profiles of Arôbois chip toasts in French oak

\*:The size of our products complies with the specifications of the European regulation (EC) 1507/2006 and with the OIV recommendations according to resolution OENO 3/2005, with the exception of the powder.

# Nuestra gama Arôneo

Nuestros chips: Douceur, Equilibre, Fraicheur, Intense

Arôbois ha desarrollado una gama de chips, única y muy eficiente, fruto de un proyecto de desarrollo altamente especializado.

La gama Arôneo, con 4 recetas originales y únicas :

Douceur, Equilibre, Fraicheur, Intense
es la garantía de una contribución notable a sus vinos,
tanto en fermentación como en crianza.

Vinos tintos, rosados, blancos, y hasta vinos espumosos, todos pueden aprovechar de las aportaciones excepcionales de nuestros chips Arôneo.

### Característica común de la gama Arôneo

Estos productos aportan una gran finura y de la complejidad a sus vinos. Tienen efectos sobre la estructura (persistencia en boca, volumen) y actúan en el color (fortalecimiento, estabilización).

#### Sus puntos fuertes

Los + tánicos

Los + aromáticos



Equilibre, Fraicheur

Douceur, Intense



#### Perfil de cada receta

#### Efecto estructurador

#### Aportación aromática

**Douceur** dulzor, volumen, suavidad, redondez bien marcada : vainilla, pan caliente,

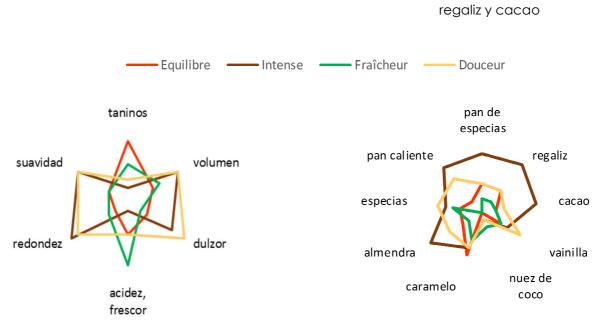
y caramelo

**Equilibre** taninos fundidos y sedosos notable : caramelo

más sutil: pan de especias y regaliz

Fraicheur persistencia, acidez, vivacidad muy delicada: caramelo, especias y vainilla

Intense dulzor, volumen, suavidad, redondez notable: pan de especias, almendra,



#### Consejos de utilización:

- ✓ **Dosis :** la dosis recomendada (de 0,5 a 3 g/l) tiene que ser adaptada según su vino, la cepa y los efectos buscados. Hay que preferir dosis ligeras para los blancos, los vinos rosados y los tintos delicados cuando los tintos con más cuerpo pueden sacar provecho de dosis más consecuentes. Hay que tener en cuenta que, utilizados a dosis débil, el efecto será esencialmente estructurador.
- ✓ **Tiempo de contacto y de armonización :** 3 a 4 semanas son suficientes normalmente para permitir una extracción óptima de estos chips de tamaño medio. Para una integración y un fundido armonioso, aconsejamos un período de 6 a 8 semanas después de la retirada de los chips. Luego, catar el vino.
- ✓ Deje hablar su imaginación: ¡ Cree su receta original haciendo su propio ensamblaje con distintas recetas de chips Arôneo para aumentar la complejidad del producto final y conferirle un perfil único, el suyo!...

#### **Envases:**

- ✓ En bolsa de papel muy robusto de 25 kg (3 capas más 1 de polietileno HD)
- ✓ En bolsa de infusión de 6 kg lista para usar (vendida por unidad o por 3 bolsas)
- ✓ En bolsa de infusión de 1 kg lista para usar
- ✓ En infusettes de 225 g (vendidas por 12 o por 60)

#### Condiciones de almacenamiento

Conservar productos en un lugar limpio, fuera de:

- √ la luz y de la humedad
- √ fuertes olores y de cualquier producto químico
- ✓ fuente de calor

#### Manipulación de los productos

✓ En caso de cajas, abrir cuidadosamente para no dañar las bolsas de infusión contenidas dentro de ellas

#### Características calidad:

Exclusivamente de madera de roble francés (Quercus sp) secada al aire libre durante más de 18 meses, los chips Arôneo (disponibles en tamaño medio, únicamente) gozan del mismo nivel de calidad que nuestra gama tradicional : trazabilidad, HACCP, ISO 9001:2015, certificación kosher, análisis químicos...

**Trazabilidad:** Cada lote de madera es identificado a recepción y seguido a lo largo de su transformación. Cada unidad de venta lleva un número único.

Garantía calidad: Hacemos varios controles a la recepción de cada lote de madera, así como análisis en un laboratorio independiente. Las proporciones de moléculas responsables del gusto "moho tapón", haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) y halofenoles (TCP, TeCP, PCP, TBP), cuyas trazas pueden encontrarse en la madera, no constituyen un riesgo de desviación sensorial de tipo "moho". La madera no sufre ningún tratamiento químico, enzymatico, ionizante. Garantizamos su origen totalmente natural. Nuestro Sistema de Management de la Calidad está certificado ISO 9001:2015y nuestro proceso HACCP está reconocido por Intertek.

Alérgenos: sometidos a declaración: ausencia (Directiva 2003/89/CE)

OGM: sometidos a declaración: ausencia (Reglamento 1829/2003 CE y 1830/2003 CE)

**Utilización de los chips en los vinos y los alcoholes**: la utilización de los chips en los vinos y los alcoholes puede ser reglamentada. Recomendamos consultar con la autoridad competente de la cual depiende.

#### Consultarnos para cualquier información adicional:

Arôbois S.A.S - ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025 - 46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE contact@arobois.com - Tel: +33 (0)5 65 38 62 38 - Fax: + 33 (0)5 65 39 77 49 www.arobois.com



## Los Blocs 47



Arôbois ha desarrollado una gama de Blocs 47 elaborados a partir de roble francés de toneleria de muy alta calidad; la madera que utilizamos es de calidad "fudre", con maduración de más de 48 meses al aire libre.

Proponemos los Blocs 47 en su forma sin tostar y en 2 gamas bien diferentes que son :

la gama de tostado 'clásico' y original :

ligero, medio, fuerte

la gama exclusiva con método de tostado 'Arôneo', con 2 recetas únicas : Intense y Equilibre

#### Intereses enológicos:

Estos Blocs 47, con tamaño de aproximadamente 47\*47\*7 mm, permiten una **aportación de madera lenta y sutil**, con una contribución a **la complejidad aromática** y **a la estructura del vino** actuando sobre **el color** (estabilización, fortalecimiento), dando a la vez **redondez**, ampliando **el volumen en boca** y **la sensación de dulzor**.

#### Gama 'clásica'

✓ Contribuye a la complejidad aromática según el nivel de tostado con notas de almendra tostada, de caramelo, de vainilla, de coco, de clavo de olor, de pan tostado, de especias...

#### Gama exclusiva 'Arôneo'

✓ Contribuye a la estructura del vino y a la complejidad aromática :

**Intense:** dulzor, volumen, suavidad, redondez con aportación notable de pan de miel, almendra, regaliz y cacao

**Equilibre :** taninos fundidos y sedosos con aportación de caramelo y toques de pan de miel y regaliz.

#### Consejos de utilización :

**Dosis :** la dosis recomendada (de 0,5 a 3 g/l) tiene que ser adaptada según su vino, la cepa y los efectos buscados. Hay que preferir dosis ligeras para los blancos, los vinos rosados y los tintos delicados cuando los tintos con más cuerpo pueden sacar provecho de dosis más consecuentes.

**Tiempo de contacto y de armonización :** 2 a 3 meses son suficientes normalmente para permitir una extracción óptima de estos Blocs 47. Para una integración y un fundido armonioso de la madera, aconsejamos un período equivalente (2-3 meses) después de la retirada de los Blocs 47.

#### Consejos de utilización

Para los vinos blancos, aconsejamos la utilización de los Blocs 47 desde la fermentación alcohólica y de seguirla durante la crianza

Para los vinos tintos, es aconsejado esperar la crianza.

#### **Envases:**

- ✓ En bolsa de papel muy robusto de 25 kg (3 capas más 1 de polietileno HD)
- ✓ En bolsa de infusión de algodón de 6 kg lista para usar
- ✓ En bolsa de infusión en polietileno de 10 kg lista para usar.

#### Condiciones de almacenamiento

Conservar productos en un lugar limpio, fuera de: ✓ Abrir cuidadosar

- √ la luz y de la humedad
- √ fuertes olores y de cualquier producto químico
- ✓ fuente de calor

#### Manipulación de los productos

 ✓ Abrir cuidadosamente el envase para no dañar las bolsas de infusión

#### Características calidad:

Exclusivamente producidos con madera de roble francés (Quercus sp) secada y madurada antes de su transformación al aire libre durante por lo menos 48 meses, nuestros Blocs 47 no contienen alérgenos, y no provienen de, ni contienen organismos genéticamente modificados. Estos Blocs 47 gozan del mismo nivel de calidad que los demás productos Arôbois: trazabilidad, HACCP, ISO 9001:2015, certificación kosher, análisis químicos...

**Trazabilidad**: Cada lote de madera es identificado a recepción y seguido a lo largo de su transformación. Cada unidad de venta lleva un número único.

Garantía calidad: Hacemos varios controles a la recepción de cada lote de madera, así como análisis en un laboratorio independiente. Las proporciones de moléculas responsables del gusto "moho tapón", haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) y halofenoles (TCP, TeCP, PCP, TBP), cuyas trazas pueden encontrarse en la madera, no constituyen un riesgo de desviación sensorial de tipo "moho". La madera no sufre ningún tratamiento químico, enzymatico, ionizante. Garantizamos su origen totalmente natural. Nuestro Sistema de Management de la Calidad está certificado ISO 9001:2015 y nuestro proceso HACCP está reconocido por Intertek.

Alérgenos : sometidos a declaración : ausencia (Directiva 2003/89/CE)

OGM : sometidos a declaración : ausencia (Reglamento 1829/2003 CE y 1830/2003 CE)

**Utilización de los Blocs 47 en los vinos y los alcoholes :** la utilización de estos productos en los vinos y los alcoholes puede ser reglamentada. Recomendamos consultar con las autoridades competentes del país de uso.

#### Consultarnos para cualquier información adicional:

Arôbois S.A.S

ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025
46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE
-Tel: +33 (0)5 65 38 62 38 - Fax: +33 (0)5 65 39 77 49
contact@arobois.com
www.arobois.com



# **ARÔSTAVE**: Nuestras duelas para los tanques









Nuestras ARÔSTAVES son elaboradas a partir de roble francés de tonelería de muy alta calidad: la madera que utilizamos es de calidad 'fudre', con maduración mínima de 18 meses al aire libre.

#### Intereses enológicos:

Estas duelas son cortas y delgadas (96 cm x 4,7 cm x 0,7 cm = 0,103 m2) favoreciendo rapidos intercambios entre la madera y el vino.

Con esta **receta única de intensidad media**, estas duelas aportan **una sutil nota amaderada** asi como una **amplia complejidad aromática**, con aromas de clavo y coco, y toques de vainilla, almendra garrapiñada y caramelo. Permiten el **desarrollo de la estructura del vino**, **amplian el volumen en boca** y **aumentan la sensación de dulzor del vino**.

#### Consejos de utilización:

#### Dosis habitual (depiende del resultado deseado y de la estructura del vino):

✓ de 1 a 3 duelas/HL,

lo más frecuentemente utilizado:

- 1,5 duela/HL para los vinos tintos y
- 1 duela/HL para los vinos blancos.

#### Tiempo de contacto y de armonización:

- ✓ Tiempo de contacto recomendado: habitualmente entre 3 y 4 meses
- √ Tiempo de armonización : hasta 2 o 3 meses según los resultados de la degustación

#### Modo de uso:

- √ Para los vinos blancos, aconsejamos la utilización de ARÔSTAVES desde la fermentación alcohólica y de seguirla durante la crianza
- ✓ Para los vinos tintos, es aconsejado de esperar la crianza

#### Utilización:

✓ Se utilizan directamente en tanque. Agregar las duelas una a una en el tanque



#### Envase, almacenamiento y manipulación:

✓ Paquetes de 20 duelas, 40 (2X20) duelas o de 120 (2X60) duelas

Condiciones de almacenamiento

Conservar productos y bolsas en un lugar limpio, alejados de :

- ✓ La luz y la humedad
- √ Fuertes olores y cualquier producto químico
- ✓ Toda fuente de calor

Manipulación de los productos

✓ Al manipular las duelas, se recomienda llevar guantes como protección contra las astillas

#### Características calidad:

Exclusivamente producidas con madera de roble francés (Quercus sp) secada y madurada antes de su transformación al aire libre durante por lo menos 18 meses, nuestras Arôstaves no contienen alérgenos, y no provienen de, ni contienen organismos genéticamente modificados. Estas duelas gozan del mismo nivel de calidad que los demás productos Arôbois: trazabilidad, HACCP, ISO 9001:2015, certificación kosher, análisis químicos...

**Trazabilidad**: Cada lote de madera es identificado a recepción y seguido a lo largo de su transformación. Cada unidad de venta lleva un número único.

Garantía calidad: Hacemos varios controles a la recepción de cada lote de madera, así como análisis en un laboratorio independiente. Las proporciones de moléculas responsables del gusto "moho tapón", haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) y halofenoles (TCP, TeCP, PCP, TBP), cuyas trazas pueden encontrarse en la madera, no constituyen un riesgo de desviación sensorial de tipo "moho". La madera no sufre ningún tratamiento químico, enzymatico, ionizante. Garantizamos su origen totalmente natural. Nuestro Sistema de Management de la Calidad está certificado ISO 9001:2015 y nuestro proceso HACCP está reconocido por Intertek.

Alérgenos: sometidos a declaración: ausencia (Directiva 2003/89/CE)

OGM: sometidos a declaración: ausencia (Reglamento 1829/2003 CE y 1830/2003 CE)

**Utilización de las duelas en los vinos :** la utilización de estos productos en los vinos puede ser reglamentada. Recomendamos consultar con las autoridades competentes del país de uso.

#### Consultarnos para cualquier información adicional:

Arôbois S.A.S

ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025
46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE

Tel: +33 (0)5 65 38 62 38 - Fax: + 33 (0)5 65 39 77 49
contact@arobois.com
www.arobois.com



## PROCESSUS QUALITE



#### Technical Sheet – French and American Oak Chips

FT QUA 01-A
Version 20

Version 20 Créé le 26/06/06 Modifié le 12/10/2012 Page 1/3

#### Definition

Our products are made from new, cask-grade oak. The species used are sessile oak (*Quercus sessiliflora*) and stalked oak (*Quercus robur*) in the case of French oak, and white oak (*Quercus alba*) in the case of American oak. The oak meets cooperage quality standards and contains neither bark nor sapwood. Before processing, the wood is naturally seasoned in the open air for a minimum of 18 months. Our Quality Management System (QMS) is **ISO 9001-2008** certified and our **HACCP** process is recognized by Moody International.

#### Physical characteristics

#### -

#### Toast level

"Oak chips" is a generic term, covering a whole range of toasts and sizes. Our products are sold toasted or untoasted. They are available in 3 different toast levels: Light (L), Medium (M) and Heavy (H). They undergo no chemical, enzymatic or physical treatment other than heating.

#### **Typical chip size**

	P*	XS	S	М	TV
> 7.10 mm	/	< 1	< 10	> 50	
De 3.15 à 7.10 mm	< 5	> 60	> 75	< 50	>95
De 2.00 à 3.15 mm	>95	< 30	< 15	< 3	
< 2.00mm		< 5	< 5	< 2	< 5
> 2.00mm	>40	> 95	> 95	> 95	> 95

<sup>\*</sup> The size of our products complies with the specifications of the European regulation (EC) 1507/2006 and with the OIV recommendations of resolution OENO 3/2005, with the exception of the powder.

#### Cube and block size (in mm)

	Length	Width	Height
C** (cube)	10	10	10
B** (block)	30	30	10

\*\* in French oak only

#### Humidity and density

- Moisture content of untoasted products: between 10 and 15%
- Moisture content of toasted products: between 2 and 4%
- Apparent density: between 270 and 300 kg/m<sup>3</sup>

#### -46-

#### **Chemical analysis**

Our **control procedures** allow us to guarantee the maximum concentrations of certain compounds, these standards being based upon those of the French Cask makers Federation (Fédération Française de la Tonnellerie)

#### **PROCESSUS QUALITE**



#### Technical Sheet – French and American Oak Chips

FT QUA 01-A

Version 20 Créé le 26/06/06 Modifié le 12/10/2012 Page 2/3

#### Risk of "cork taint"

The compounds responsible for the "cork taint" taste are haloanisols (TCA, TeCA, PCA, TBA) and halophenols (TCP, TeCP, PCP, TBP). Any trace of these compounds must be below sensory detection (see table below).

	molecule	limit (ng/g)	
haloanisols	2,4,6,TCA	0.6	
	2,3,4,6 TeCa	2.3	
	PCA	18.9	
	2,4,6 TBA	0.6	
halophenols	2,4,6 TCP	6	
	2,3,4,6 TeCP	23	
	PCP	18.9	
	2,4,6 TBP	6	
lindane		18.9	
pyrenes	benzo(a)pyrenes	below detection level	

#### Risk of benzo (a) pyrene

During toasting, there is no actual combustion of the wood chips. They are therefore neither charred nor friable. Any benzo(a)pyrene content is below detection level (see above table...).

Traceability

Each batch of wood is identified upon arrival at our factory, and we track it during the production process right through to the finished product as per our **ISO 9001-2008** certified QMS and our **HACCP** process.

Packaging

- ✓ Robust 25 kg food-grade paper sacks (4 thicknesses, including 1 layer of HDPE)
- √ 6kg food-grade infusion bags, ready for use (boxed individually or in threes)
- √ 1kg food-grade infusion bags
- ✓ Food grade « infusette » (225g) for direct suspension in barrels

Our pallets are wrapped with heavy-duty shrink-wrapping and are heat-treated to meet the ISPM15 standard.



Legislation

#### The use of chips in wine

In Europe, usage is subject to EC regulation (EC  $n^{\circ}1507 / 2006$  and EC  $n^{\circ}606 / 2009$ ). In France, the European regulations apply to VDP, VDT and AOC wines. For local information, please contact the relevant authority in your country.

- Allergens subject to labelling (European directive 2007/68/EC): None
- GMO status subject to labelling (European regulation n° 1829/2003 and n° 1830/2003 EC): None

# Arōbois

#### **PROCESSUS QUALITE**

## Technical Sheet – French and American Oak Chips

Version 20

Créé le 26/06/06 Modifié le 12/10/2012 Page 3/3

#### User recommendations: storage and handling

#### -

#### **Handling instructions**

- Open all products with care, and especially the boxes containing food grade infusion bags long bladed box cutters may damage the bags.
- When handling powder, we recommend wearing protective eyewear and an anti-dust mask.

#### Storage instructions

- Store in a dry, clean place and protect products from:
  - ✓ Light
  - √ Humidity
  - ✓ Strong smelling products (gasoline, solvents, varnish, garlic, etc)
  - ✓ Chemicals (fertilizers, herbicides)
- Store far away from any source of heat. Do not use near open flames especially while handling powder.

Others

#### -

#### **Customer claims**

- Please contact our local agent to report any quality issues. He will send you a Customer Claim Form with the request that you fill it out with as much information as possible and return it in a timely manner.
- If an important quality issue arises, our product traceability will allow us to recall a problem batch.

#### +

#### Withdrawal from sale or product recall

- Should a serious problem arise with one of our products, we would be able, thanks to our system of traceability, to stop sales of this product.
- In the case of a product recall, we will ask you to quantify the product of the suspect batch that you have in your possession. Local agents: please inform those of your clients who are likely to possess the product concerned.

ARÔBOIS SAS
ZI de Biars sur Cère
Champ de Moë
BP 30025
46130 GAGNAC sur Cère - France
contact@arobois.com
Tel: +33 (0)5 65 38 62 38

Fax : + 33 (0)5 65 39 77 49 www.arobois.com





#### PROCESSUS COMMERCIAL

## Emballage & Conditionnement

Version 4 Créé le 21/05/08 Modifié le 11/01/2013 Page 1/1

FT COM 16 - A

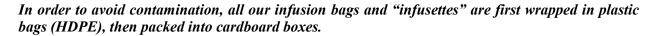
# PRODUCT PACKAGING

Our products are sold in different packagings for different types of use.

#### **THE CHIPS:**

#### For ease of use, infusion bags:

- ✓ 6 kg infusion bags
  - sold per unit, in box 30\*30\*30 cm
  - sold by 3 bags, in box 60\*34\*33 cm
- ✓ 1 kg infusion bags
  - sold per unit, in box 25\*20\*10 cm
- 225 g "infusettes" for direct use in barrels :
  - + stainless steel hook for easy fixing to the bung and easy removal of the chips.
    - sold by 12 units, in box 60\*15\*15 cm
    - sold by 60 units, in box 60\*34\*33 cm



NB: Powders are not sold in infusion bags, but in LDPE 1kg bags.

#### For loose use:

- ✓ 25kg paper bags (4 thicknesses including 1 layer of HD polythene)
  - shrink-wrapped and shipped on ISPM 15 pallets
- ✓ LDPE bags of 1 kg (for powders only)
  - sold per unit, in box 25\*20\*10 cm

#### THE STAVES - AROSTAVES:

- ✓ Packs of 20 or 120 units:
  - packed by 20 in HDPE bag by 20/40 staves, in box 100\*15\*15
  - packed by 60 in HDPE bag by 120 staves, in box 100\*30\*15

# Arbois Arbois

# All packaging in direct contact with the product complies with food safety regulations.

Our products are carefully packed and protected before shipping. Small packages are sent by express delivery service. Larger volumes are shrink-wrapped and transported on pallets that comply with the ISPM15 (heat treatment) standard.

Our chips and other wood products are best stored in a cool, clean and dry place, away from strong odours and bright light.





# PROFIL'OAK®

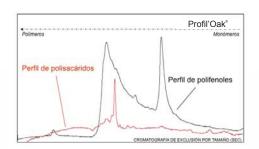
Auxiliar de crianza estructurante que aporta una tipicidad tánica con aromas de madera. Apropiado para vinos naturalmente pobres en taninos y/o muy sensibles a las oxidaciones (aromas, color). Actúa como agente regulador de los fenómenos redox al consumir rápidamente el O<sub>2</sub> disuelto u otras especies oxigenadas nocivas para el vino, protegiendo la materia colorante, la frescura y la intensidad del bouquet.

Indicado para la configuración del perfil de los vinos durante la crianza, permite proteger y estabilizar la estructura del vino, así como luchar contra la reducción.

Materia activa:

65% eq. elagitaninos oligoméricos de duramen de Quercus petraea (fase normal\*) > 65% eq. ácido gálico

- Estructura tánica
- Poder antirradicalar
- Propiedades antioxidantes
- Captador de compuestos azufrados



#### Composición

Elagitaninos de roble francés

Aspecto Polvo granulado color marrón

Solubilidad Total

\* En nuestro laboratorio de investigación, caracterizamos nuestros extractos por cribado molecular y determinamos su fracción tánica activa, fracción que comprende las formas oligoméricas activas consumidas por los componentes del vino.

 Humedad
 < 10%</td>

 Cenizas
 < 4%</td>

 Arsénico
 < 3 ppm</td>

 Hierro
 < 50 ppm</td>

 Plomo
 < 5 ppm</td>

 Mercurio
 < 1 ppm</td>

Dosis recomendada

De 1 a 20 g/hL durante la crianza

de 1 a 5 g/hL durante la fermentación

Tipo de vino

inos tintos Vinos blancos y rosados

Modo de empleo

Disolver al 10% en un volumen de vino antes de incorporar

Envasado

Bolsa alimentaria de aluminio

Peso neto

500 g

Conservación

Conservar en un lugar seco y oscuro, a temperatura ambiente

Fecha límite de utilización

Comprobar la fecha indicada en el envase (3 años tras la producción)

Recomendaciones

Incorporar durante un remontado o trasiego para una perfecta homogeneización

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo en el marco del uso reglamentado en enología. Conforme al Codex Enológico Internacional y a las Normas Alimentarias de Australia (Australian Food Standards Code – Standard 1.3.4).





La gama Profil'Seed® se elabora a partir de taninos de pepitas de uva blanca.

Este producto permite estabilizar el color mediante la formación de combinaciones taninos/antocianos, y mejorar la calidad gustativa de los vinos mediante la polimerización de los taninos. El enriquecimiento en oligómeros reactivos incrementa la resistencia del vino a la oxidación así como su poder antirradicalar.

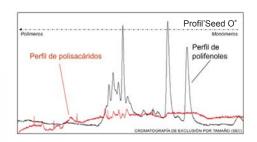
Indicado para la crianza de vinos muy tánicos, en los que se desea atenuar la astringencia, y de vinos muy ricos en color que necesitan ser estabilizados.

Materia activa:

> 85 % eq. oligómeros de pepitas de uva (fase normal\*)

> 90% eq. catequina

- Mejora la estructura tánica y las sensaciones gustativas
- Atenúa los taninos duros y rústicos
- Excelente estabilizador de color
- Excelente antioxidante



#### Composición

90 % Oligómeros procianidólicos de pepitas de uva blanca

Aspecto Polvo granulado color naranja

Solubilidad Total

\* En nuestro laboratorio de investigación, caracterizamos nuestros extractos por cribado molecular y determinamos su fracción tánica activa, fracción que comprende las formas oligoméricas activas consumidas por los componentes del vino.

 Humedad
 < 10%</td>

 Cenizas
 < 4%</td>

 Arsénico
 < 3 ppm</td>

 Hierro
 < 50 ppm</td>

 Plomo
 < 5 ppm</td>

 Mercurio
 < 1 ppm</td>

- Dosis recomendada
- Tipo de vino
- Modo de empleo
- Envasado
- Peso neto
- Conservación
- Fecha límite de utilización
- Recomendaciones

- De 5 a 15 g/hL durante la crianza
- Vinos blancos, rosados y tintos
- Disolver al 10% en un volumen de vino antes de añadir
- Bolsa alimentaria de aluminio
- 500 g
  - Conservar en un lugar seco y oscuro, a temperatura ambiente
- Comprobar la fecha indicada en el envase (2 años tras la producción)
- Incorporar durante un remontado o trasiego para una perfecta homogeneización

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo en el marco del uso reglamentado en enología. Conforme al Codex Enológico Internacional y a las Normas Alimentarias de Australia (Australian Food Standards Code – Standard 1.3.4).





La gama Profil'Seed® se elabora a partir de taninos de pepitas de uva blanca.

Este producto permite configurar el perfil polifenólico de los vinos, en particular de aquellos que carecen de estructura. Actúa sobre los equilibrios tánicos específicos de cada vino y su fracción, más polimerizada que la de Profil'Seed Oligomer, permite optimizar las sensaciones de estructura, concentración e intensidad del vino. Además, contribuye a la estabilización del color y a la protección oxidativa del vino.

Indicado para la crianza de vinos de madurez deficiente, naturalmente pobres en taninos. Rico en materia activa: 60% de procianidoles.

Materia activa:

> 55 % eq. oligómeros de pepitas de uva (fase normal\*)

> 60% eg. categuina

- Aporta una estructura tánica (armazón y cuerpo)
- Estabiliza el color
- Antioxidante



#### Composición

60 % Procianidoles de pepitas de uva blanca

Aspecto Polvo granulado color naranja Solubilidad Total

\* En nuestro laboratorio de investigación, caracterizamos nuestros extractos por cribado molecular y determinamos su fracción tánica activa, fracción que comprende las formas oligoméricas activas consumidas por los componentes del vino.

 Humedad
 < 10%</td>

 Cenizas
 < 4%</td>

 Arsénico
 < 3 ppm</td>

 Hierro
 < 50 ppm</td>

 Plomo
 < 5 ppm</td>

 Mercurio
 < 1 ppm</td>

Dosis recomendada

De 10 a 30 g/hL durante la crianza

Tipo de vino

Disolver al 10% en un volumen de vino antes de añadir

Modo de empleo

Bolsa alimentaria de aluminio

Envasado

500 g

Peso netoConservación

Conservar en un lugar seco y oscuro, a temperatura ambiente

Fecha límite de utilización

Comprobar la fecha indicada en el envase (2 años tras la producción)

Recomendaciones

Incorporar durante un remontado o trasiego para una perfecta homogeneización

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo en el marco del uso reglamentado en enología. Conforme al Codex Enológico Internacional y a las Normas Alimentarias de Australia (Australian Food Standards Code – Standard 1.3.4).



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ Fûts de 225 à 600 Litres

Saint Caprais de Bordeaux, le 22 janvier 2019

Nous, Tonnellerie DEMPTOS SAS, certifions:

- que la tonnellerie a mis en place un système d'assurance qualité et de traçabilité de ses produits.
- que les matières premières que nous utilisons pour la fabrication de nos produits n'ont subi aucun traitement chimique (notamment fongique : PCP, natamycine/pimaricine...).
- qu'il n'a pas été détecté de pollution par des composés organo-halogénés (contrôlée par analyses des halophénols et haloanisoles sur un échantillonnage à réception des merrains, sur produit fini, autres intrants et environnement).
- que la farine de sarrasin utilisée lors de l'opération de fonçage des fûts est conforme au règlement
   CE 41/2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten.
- que nos produits sont conformes aux exigences du règlement CE 1935/2004 (matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires).
- que nos produits sont aptes au contact des denrées alimentaires.

Tonnellerie DEMPTOS S.A.S.

#### FICHE TECHNIQUE



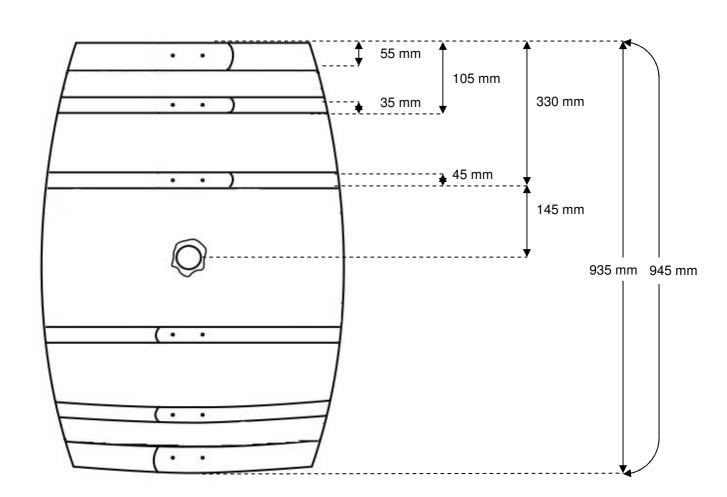
## BARRIQUE TRANSPORT ALLEGEE 0MAFFSxN

Juin 2015

Validation : M. MAURY

#### **SPECIFICATIONS PRODUITS:**

 $\begin{array}{lll} \text{Capacit\'e}: & 225 \text{ I (-0L, +3L)} \\ \text{Diam\`etre de tête}: & 550 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm} \\ \text{Diam\`etre de bouge}: & 680 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm} \\ \text{Epaisseur}: & 22 \text{ mm} \pm 2 \text{ mm} \\ \text{Cercles}: & \text{acier galvanis\'e} \\ \text{Epaisseur des cercles} & 2 \text{ mm} \pm 0,15 \text{ mm} \end{array}$ 



Tolérance des mesures : ± 5 mm

#### **SPECIFICATIONS CHÊNE:**

Espèce : Quercus petraea / Quercus robur

Grain: Fin

#### FICHE TECHNIQUE



# BARRIQUE BORDELAISE LIÉE (4 cercles châtaignier, 6 fers)

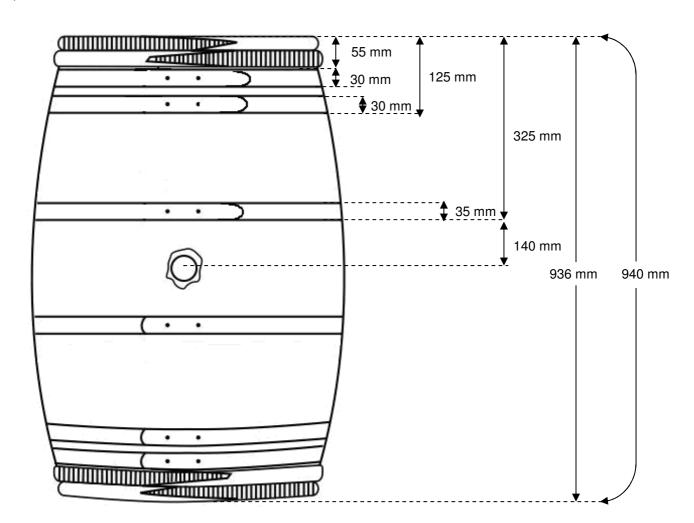
#### **OMLFFSxN**

Juin 2015

Validation : M. MAURY

#### **SPECIFICATIONS PRODUITS:**

 $\begin{array}{lll} \text{Capacit\'e}: & 225 \text{ I (-0L, +3L)} \\ \text{Diam\`etre de tête}: & 565 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm} \\ \text{Diam\`etre de bouge}: & 690 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm} \\ \text{Epaisseur}: & 22 \text{ mm} \pm 2 \text{ mm} \\ \text{Cercles}: & \text{acier galvanis\'e} \\ \text{Epaisseur des cercles} & 2 \text{ mm} \pm 0,15 \text{ mm} \end{array}$ 



Tolérance des mesures : ± 5 mm

#### **SPECIFICATIONS CHÊNE:**

Espèce : Quercus petraea / Quercus robur

Grain: Fin

#### FICHE TECHNIQUE



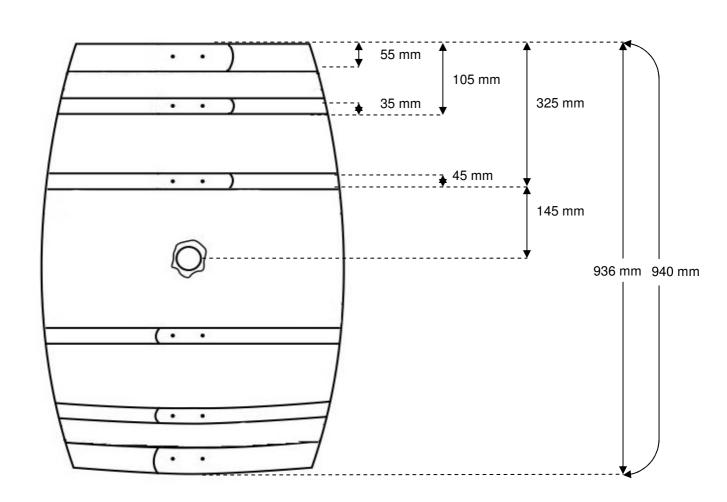
## BARRIQUE TRANSPORT 0MTFFSxN

Juin 2015

Validation : M. MAURY

#### **SPECIFICATIONS PRODUITS:**

 $\begin{array}{lll} \text{Capacit\'e}: & 225 \text{ I (-0L, +3L)} \\ \text{Diam\`etre de tête}: & 550 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm} \\ \text{Diam\`etre de bouge}: & 680 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm} \\ \text{Epaisseur}: & 27 \text{ mm} \pm 3 \text{ mm} \\ \text{Cercles}: & \text{acier galvanis\'e} \\ \text{Epaisseur des cercles} & 2 \text{ mm} \pm 0,15 \text{ mm} \end{array}$ 



Tolérance des mesures : ± 5 mm

#### **SPECIFICATIONS CHÊNE:**

Espèce : Quercus petraea / Quercus robur

Grain: Fin