



Utilisation des alternatifs bois en fermentation alcoolique pour améliorer vos grenaches en **sous maturité**

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

Effet du bois frais

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

Effet du bois chauffé

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

* Ces effets sont renforcés lorsque l'utilisation de copeaux en post-fermentation est couplée à l'utilisation de l'oxygène (voir ci-dessous)

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

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

Doses d'emploi :

- Copeaux bois chauffé et frais :
blancs de petite maturité et 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

En rouge, si un apport de bois n'est possible qu'après décuvage, se limiter à un apport de 1g/L en phase liquide.