OAKWISE lance une gamme complète de copeaux

© OAKWISE

▶**Les produits.** OakWise (ex-Moxon) commercialise une nouvelle gamme de copeaux baptisée Vinifizy. *« Nous avons la gamme Origine dans laquelle nous piochons pour réaliser des assemblages à la demande de nos clients. Comme nous avons des demandes récurrentes, nous avons créé Vinifizy »*, explique Christophe Chavancy, le directeur. Destiné aux blancs et rosés, Vinifizy Minéral est un mélange de chênes français et américain très faiblement chauffés qui s'emploie à la dose 0,8 à 1 g/l sur jus juste débourbé. *« Il apporte minéralité, volume et fraîcheur »*, indique Christophe Chavancy. Le temps de contact est de quatre à six semaines. Son prix : 0,60 €/hl.

Pour les rouges thermovinifiés, OakWise propose Vinifizy 1, composé de chêne français non chauffé et chauffé, et pour les rouges traditionnels, Vinifizy 2, un assemblage de chêne français et américain chauffé. Tous deux s'utilisent entre 1,5 et 2,5 g/l. *« Ils aident à fixer la couleur, apportent de la sucrosité et arrondissent les tanins »*, précise Christophe Chavancy. Coût de revient : de 1,30 à 1,60 €/hl.

Quant au mélange Presse, il est destiné aux vins de presse dont il gomme les notes végétales et arrondit les tanins. À 1,5 g/l, le temps de contact est de quatre à six semaines. Ce copeau revient à 1,5 €/hl. Tous les produits de cette gamme sont vendus en sac d'infusion de 10 kg prêt à l'emploi.

Site : www.oak-wise.fr

NOBILE accélère l'élevage

Le nouveau copeau Cherry Spice de Nobile, filiale bois de Laffort, s'emploie sur des vins blancs et rouges de consommation rapide. Issu de chêne français séché 24 mois, il apporte de la sucrosité et de la fraîcheur aux vins blancs et accentue les notes de fruits mûrs et d'épices des vins rouges. Il s'emploie en FA, en FML ou durant l'élevage entre 0,5 et 6 g/hl. *« Le temps de contact est défini à la dégustation »*, précise Nobile. Ajouté au moût, il reste dans la cuve le temps de la fermentation alcoolique. Apporté en FML, il peut rester le temps de la fermentation et jusqu'à six semaines après. En élevage, Nobile conseille un contact de six à huit semaines. Ce produit est conditionné en sac de 15 kg contenant 2 filets infusion de 7,5 kg ▶**Prix : N. C.**

© NOBILE

L'IOC préserve les vins de l'oxydation

« *Essential Antioxidant est le premier tanin issu du projet Tanninov*, introduit Laure Vatin, chef de marché produits et œnologue à l'IOC. *Il s'agit de tanins galliques très purs et sélectionnés pour leur richesse en polyphénols très facilement oxydables. Il préserve ainsi de l'oxydation les arômes des vins.* » Ce produit s'emploie sur les vins blancs et rosés entre 1 et 10 g/hl pour augmenter leur capacité antioxydante et conserver l'intensité colorante des rosés. Les doses de SO_2 seront ainsi diminuées. L'IOC assure qu'il n'y a pas d'apport d'amertume ni d'astringence aux doses recommandées. Essential Antioxidant se disperse dans 10 fois son volume d'eau à 40 °C avant ajout dans le moût ou vin au cours d'un remontage ou brassage. Cette année, l'IOC va le tester sur moût blanc et rosé à la dose de 10 à 20 g/hl. *« Nous sommes convaincus qu'en l'incorporant le plus tôt possible, il captera plus tôt l'oxygène, ce qui permettra de diminuer encore les intrants et les doses de SO_2 »*, insiste l'œnologue. ▶**Prix : N. C.**

© IOC

L'ICV fait valser ses enzymes

© B. FARROT

Les habitués de KZym Plus rouge devront se tourner vers Zephyr, nouvelle préparation enzymatique qui la remplace. *« Après des essais sur cabernet, grenache et syrah, nous avons retenu cette nouvelle formulation car elle enrobe mieux les vins tout en préservant leur fraîcheur. Nous voulions notamment faire baisser le côté pruneau au profit des fruits rouges »*, détaille Daniel Granès, directeur technique de l'ICV. Comme KZym Plus, Zephyr accélère la clarification des vins pour lancer plus vite le travail d'élevage. Il améliore aussi l'extraction des polyphénols. Alors que KZym Plus rouge était formulé en granulés, Zephyr est une préparation liquide à base d'enzymes produites par *Aspergillus niger* et *A. aculeatus*. Diluée dans de l'eau, elle s'incorpore progressivement au moût lors de l'encuvage, entre 2 et 4 ml/hl selon la maturité de la pellicule. ▶**Prix : 90 € le bidon de 1 litre.**