

# ēVOAK

Forward Thinking Oak Products

## Copeaux High Extract

ēVOAK (ēv ōk') Créer l'inédit, plus particulièrement en faisant appel à l'imagination ; faire avancer, exprimer ce qui d'ordinaire est latent, caché, tacite. Terme dérivé du latin *evocāre* (évoquer) et de l'anglais ancien *oak* (ōk).



### COPEAUX HIGH EXTRACT

La 'technologie High Extract' de ēVOAK permet d'apporter une palette organoleptique 'sur-mesure' à cette famille de copeaux. ēVOAK a imaginé et conçu un four spécifique pour produire, en petits lots, des copeaux de qualité régulière. Chaque lot est lentement chauffé dans un tambour rotatif, puis refroidi, afin d'extraire du chêne les caractéristiques singulières ciblées. En production limitée, ces chauffeuses très concentrées incluent les variétés High Toast, High Spice, High Mocha et High Vanilla Pure<sup>2</sup>. Dans la même gamme vous retrouverez les produits exclusifs Premium Dark Roasted et High Vanilla.



SMALL BATCH

#### DOSAGES RECOMMANDÉS

Les proportions ci-dessous sont seulement données à titre indicatif ; et il est conseillé de procéder à des essais préalables. Le type de cépage et le style de vin recherché auront un impact sur les doses d'utilisation.

##### Fermentation (\*)

1 à 2,5 grammes/litre ou 1,5 à 2 kg/tonnes

##### Élevage

1 à 2,5 grammes/litre pour un temps de contact de 6 mois maximum  
Utiliser le taux le plus élevé si le temps de contact est court ou si le vin est destiné à l'assemblage

##### Finition

2,5 grammes/litre pour un temps de contact de 1 mois  
1,5 grammes/litre pour un temps de contact de 2 mois  
0,5 grammes/litre pour un temps de contact de 3 mois

(\*) Se référer à la réglementation légale en vigueur dans le pays d'utilisation.

#### CONDITIONS D'UTILISATION

Les copeaux sont généralement utilisés pour leur action sur la couleur, la structure et les arômes du vin. Une autre option est de concevoir un extrait concentré pour servir ensuite en assemblage. Beaucoup de viticulteurs utilisent les copeaux en 2 étapes—une fois en fermentation(\*) pour la couleur et l'attaque en bouche, puis une deuxième en finition juste avant l'embouteillage. Contactez-nous afin de vous aider à trouver la formule la plus adaptée à vos besoins.

**Taille :** 2 cm en moyenne

**Niveau de chauffe :** High Vanilla, High Spice, High Mocha, High Toast, ou Pure<sup>2</sup>

**Conditionnement :** sacs de 18 kg contenant 2 sacs alimentaires de 9 kg à faire infuser.

**Temps de contact :** 2 mois minimum en finition et 6 mois maximum en élevage. Augmenter les dosages si l'élevage est plus court.

**Durée de vie :** 1 utilisation.

Essayez-les dès aujourd'hui. Des kits d'échantillons sont disponibles sur demande.

**Oak Solutions Group est à votre disposition  
pour vous conseiller et discuter de vos résultats.**

France : +33 556 72 82 00  
www.oaksolutionsgroup.com Christophe Viguié – Responsable Commercial : +33 672 14 24 05