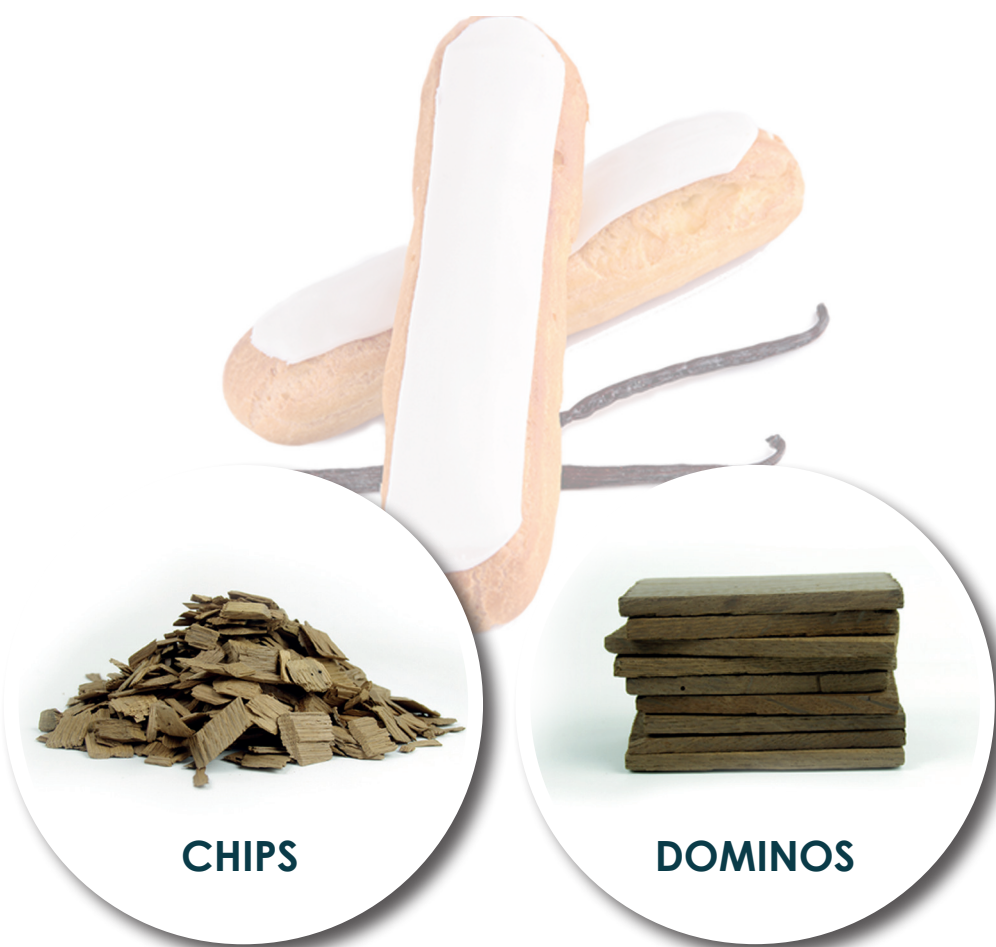


# PASTRY

# UNYK

by OakWise

Rendez vos vins plus gourmands !



CHIPS

DOMINOS



36 mois et +  
de maturation naturelle  
à l'air libre



Batch oven



Gaz



Convection



Multi-régime



Bois brut

# PASTRY



36 mois et +  
de maturation naturelle  
à l'air libre



Batch oven



Gaz



Convection



Multi-régime



Bois brut

## MATIÈRE PREMIÈRE

Bois «neuf», non traité, 100% duramen,  
garanti sans aubier, ni écorce, ni pourriture.

Grain fin à moyen, bois réessuyés avivés de dimensions standardisées.  
Le bois de chêne n'a subi aucun traitement enzymatique, chimique ou  
physique autre que la chauffe.



## PROVENANCES SÉLECTIONNÉES

Chêne Français (*Quercus robur* / *Quercus petrae*)  
Allier / Nièvre / Bourgogne / Vosges

Chêne Américain (*Quercus alba*)  
Missouri / Virginie / Pennsylvanie

## OBJECTIFS / APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

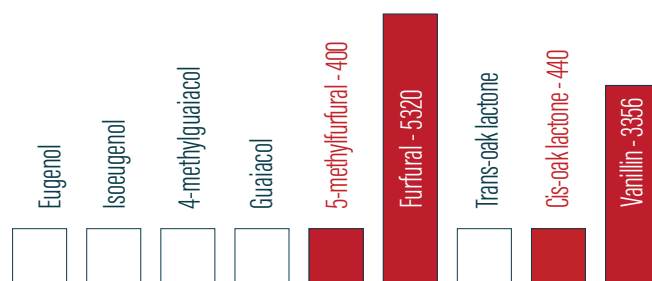
Référence utilisable tant en vinification que sur vin fini (post fermentaire) pour vins  
BLANCS, ROSES et ROUGES à utiliser seul ou en association (recettes personnalisées)

Pour des vins modernes, profils « internationaux » à forte buvabilité : apport de  
sucrosité, de notes finement vanillées, coco et amandes grillées

Couleur	Objectifs	Incorporation	Dose chips Gr/l	Dose dominos % bois neuf
Blancs secs	Profils « internationaux » à forte	sur vin fini	0,7 à 1	10/15%
Rosé	buvabilité : apport de sucrosité, de	sur vin fini	0,6 à 0,7	8/10%
Rouges	notes finement vanillées, coco et	sur vin fini	0,8 à 1,5	15/25%
	amandes grillées			

## NOTIONS ANALYTIQUES

(ug/l)



## Association fréquente avec

CANDY (gamme UNYK)  
SILKY (gamme UNYK)  
TOFFY (gamme UNYK)  
FR HIVAN (gamme ORIGINE)  
US MOKA (gamme ORIGINE)

## DIMENSIONS (en mm) :

**Chips** env. (1 à 3) x (2 à 5) x (10 à 12)

**Dominos** env. 9 x 65 x 100

## CONDITIONNEMENT :

**Chips** sac d'infusion nylon alimentaire de 9 kg prêt à l'emploi.

Palette de 756 kg.

**Dominos** sac d'infusion nylon alimentaire de 10 kg prêt à l'emploi.

Palette de 720 kg.

## CERTIFICATIONS QUALITÉ ET SÉCURITÉ :

HACCP (Food Safety Program) # 10646 du 6/04/2021

Certificat d'aptitude au contact alimentaire et exempt d'OGM

Rapports d'analyses du laboratoire californien «ETS» des 9 molécules  
aromatiques principales (eugénol, furfural...).

Les certificats qualités et alimentaires sont disponibles sur demande :  
contact@oak-wise.com.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.

Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont  
hors de notre contrôle.

Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

Ce document est la propriété de OAKWISE Europe et ne peut être modifié sans son accord.

**TEMPS DE CONTACT :** à piloter à la dégustation.

**Chips** +/- 4 semaines

**Dominos** +/- 4 mois

Toujours déguster après avoir brassé la cuve

## CONDITIONS DE STOCKAGE :

Sur palettes plastiques (ou sur palettes répondant à la norme NIMP 15).

Emballage carton plein (scellé d'origine) : marchandises conservées dans des  
locaux fermés à l'abri de la lumière, secs et sans odeur.

Emballage ouvert à utiliser rapidement.

DLUO 48 mois - Date précise sur l'étiquetage.

## RÉGLEMENTATION :

L'emploi des morceaux de chêne est soumis à réglementation. Oakwise ne  
peut être tenu responsable d'une utilisation non conforme à ses produits.

Règlement CE N°1507/2006 et CE 606/2009.

Règlement CE934/2019 complétant le règlement européen 1308/2013

sur les pratiques œnologiques autorisées.

Règlement CE 1935/2004 ET 2023/2006 relatif aux matériaux destinés à entrer  
en contact avec les denrées alimentaires.

Règlement N°03/2005 et N°430/2010 du Codex œnologique adopté par l'OIV  
(Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).

Règlement CE 10/2011 et des amendements, sur les matériaux plastiques en  
contacts alimentaires.

Pour toutes informations complémentaires, veuillez vous adresser à votre  
interprofession.